

Nº75 - VERANO 2025

# HOSTELERÍA PROFESIONAL

REVISTA DE  
LA FEDERACIÓN  
EMPRESARIAL  
DE HOSTELERÍA  
DE VALENCIA



CELEBRACIÓN DEL DÍA  
MUNDIAL DE LA TAPA  
EN VALENCIA

PRESENTAMOS

# DISH POS

El TPV de **makro**

## LA SOLUCIÓN DIGITAL PROFESIONAL PARA TU RESTAURANTE

**DISH POS**, el sistema TPV para la hostelería, que ofrece una plataforma multifuncional para que gesticiones y optimices tu negocio desde cualquier lugar.



¿Quieres más info  
sobre DISH POS?



**Manuel Espinar Robles**  
Presidente de Hostelería Valencia

Asimismo continuamos ofreciendo a las empresas de la zona dana la cuota gratuita durante 2025 para que puedan ser asesoradas por los técnicos de la federación en todo aquello que necesiten.

Destacar también la intensa actividad institucional, el impulso a las campañas y eventos para continuar con la promoción gastronómica y turística; la celebración del Día Mundial de la Tapa en Catarroja y Valencia con la presencia de la Secretaria de Estado de Turismo; la organización de jornadas sobre prevención de riesgos laborales, cursos de formación y multitud de acciones realizadas estos meses y que recogen las páginas de la revista de verano.

El próximo 28 de julio celebraremos por primera vez un evento lúdico con motivo de Santa Marta, patrona de la hostelería y en el que esperamos reunir a trabajadores de nuestras empresas asociadas para disfrutar de una jornada de networking en colaboración con nuestras empresas proveedoras.

Estimados compañeros y compañeras del sector

Estamos ya inmersos en la temporada de verano, en un año sin duda marcados por la Dana que azotó nuestra provincia el pasado mes de octubre. Llevamos meses trabajando intensamente para tratar de ayudar a la recuperación del tejido empresarial hostelero. En ese sentido, hemos logrado que desde el ICO se ponga en marcha ya la línea de los FOCIT -DANA que hemos impulsado desde Hostelería Valencia para lograr préstamos a 0% de interés para ayudar a la recuperación de las empresas afectadas, o aquellas que quieran invertir en la zona dana. También destacar que sigue abierto el plazo de las Ayudas de la Generalitat Valenciana del Plan ARA Empresas.

No me quiero despedir de estas líneas sin tener un recuerdo para Jose Luis Yzuel, presidente de Hostelería España fallecido el pasado mes de marzo y cuyo recuerdo y fuerza nos seguirá inspirando para seguir trabajando ahora con José Almeida, nuevo presidente y del que formo parte de su ejecutiva como vicepresidente. La hostelería valenciana está muy presente así en la patronal nacional con el objetivo de seguir aportando y contribuyendo, desde el asociacionismo, a tener un sector cada día más profesionalizado y con el valor y reconocimiento que merece.

# SUMARIO

## 7 Dana Dalencia

8 Vuelta a la normalidad post Dana: encuentro con los reyes, iniciativas, reivindicaciones y Ayudas Focit

## 15 Temas jurídicos

16 Modificación de la Normativa de Espectáculos Públicos

## 23 Proyectos

25 Nueva Edición de Tapas D'ací: las mejores tapas de la comunitat con producto valenciano

## 41 Eventos

43 Conhostur junto a turisme Comunitat Valenciana promocionan la gastronomía en Munich

## 51 Formación

52 Una nueva Ley para una nueva Formación Profesional

## 63 Proveedores

## 69 Cartera de proveedores

## 78 Nuevos Asociados

## 85 Noticias



Edita:  
Fundación de Hostelería de Valencia  
c/ Ontinyent, 3 y 5 · 46008 Valencia  
Tfno.: 96 351 51 76 · Fax: 96 351 71 49

Revista:  
Dirección: Dpto. de Comunicación FEHV  
Coordinación técnica: Belén Solaz  
Redacción: David Echagüe  
Producción: Lobo Agencia Digital

Presidente Hostelería Valencia  
y Fundación: Manuel Espinar

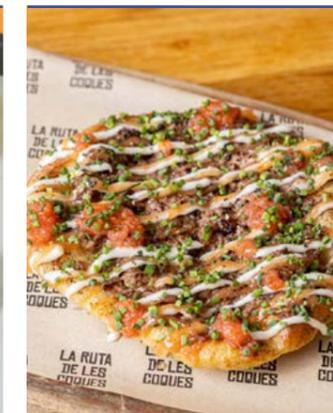
Asociaciones integradas en la Hostelería Valencia:  
Asociación de Bares y Cafeterías de Valencia · Asociación de Restaurantes de Valencia · Asociación de Pubs de Valencia · Asociación de Pymes Hoteleras de Valencia · Asociación de Discotecas de Valencia · Asociación de Salones de Banquetes y Catering de Valencia · Asociación de Restauración Organizada de Valencia · Asociación de Empresarios de Hostelería y Turismo de Cullera y la Ribera Baja · Asociación de Hostelería de Torrente

## 6 DANA Valencia



## 57 Prevención de riesgos

## 22 Proyectos



## 77 Nuevos Asociados

## 38 Eventos



## 84 Noticias

# DANA VALENCIA



## VUELTA A LA NORMALIDAD POST DANA: ENCUENTRO CON LOS REYES, INICIATIVAS, REIVINDICACIONES Y AYUDAS FOCIT

La DANA del pasado mes de octubre de 2024 arrasó nuestras calles y a nuestra sociedad en conjunto. Un desastre que dejó un panorama desolador en varios municipios valencianos, y que, además, afectó a una parte importante de nuestra economía, obligando a miles de negocios a cerrar, muchos de ellos con la incerteza de si podrían siquiera volver a subir la persiana. Pérdidas de suministros, maquinaria, trabajadores que no podían asistir a sus puestos de trabajo... Una larga lista de problemas que los empresarios vieron aparecer en cuestión de días y que se establecían como un rompecabezas difícil de resolver.

La respuesta a corto plazo fue rápida, el pueblo se volcó a ayudar a las localidades que se habían visto afectadas, algo que ya es historia de nuestro país. Sin embargo, el problema no desaparecía junto al barro de las calles, todavía quedaba una parte igual de dura, el conseguir que volviese a la normalidad una zona que había estado involucrada en tal catástrofe.

Y es que, hoy en día, más de 6 meses después, se sigue con los proyectos de recuperación. Muchos hosteleros ya han podido continuar con su actividad, mientras que otros desgraciadamente han tenido que dar un cierre definitivo a sus locales por la imposibilidad de hacer frente a la situación. Desde Hostelería Valencia, como representantes del sector, hemos tratado de estar durante estos meses al pie del cañón, siendo ventanilla única para los afectados, reuniéndonos con administraciones para trasladar la gravedad situación y que la ayuda viniese en consecuencia.

El pasado 12 de marzo sus Majestades los Reyes acudieron a Valencia en el marco de una jornada dedicada a la recuperación de la DANA. Don Felipe VI y doña Letizia acudieron en esta ocasión a la sede de la Confederación Empresarial de la Comunitat Valenciana (CEV). Allí estuvo presente Manuel Espinar, presidente de Hostelería Valencia, para velar por los intereses de los hosteleros y trasladar en la reunión la situación del sector. Incidió en la compleja situación a la que se en-

frentan las empresas de hostelería afectadas, y agradeció la empatía y preocupación de los Reyes por el seguimiento de la situación.

Los empresarios pusieron en valor la colaboración público-privada como elemento clave para la recuperación, destacando la necesaria coordinación entre el Consorcio de Compensación de Seguros y las entidades aseguradoras. Al respecto, el sector asegurador mostró su disposición a ampliar la colaboración en la gestión de siniestros industriales y comerciales con el fin de acelerar la recuperación económica y social.

Asimismo, los representantes empresariales trasladaron la urgencia por contar con más ayudas directas para empresas y autónomos, acelerar la resolución de expedientes relacionados con el sector industrial y de comercio, y prorrogar la prestación por cese de actividad por fuerza mayor para los autónomos afectados, cuya cobertura finalizó el pasado 31 de enero.

Por su parte SS.MM. Los Reyes, que se comprometieron a volver a València para seguir analizando la evolución de la situación, volvieron a expresar su apoyo a los afectados y manifestaron su compromiso con la recuperación de las zonas afectadas.



## CAMPAÑA DONACIÓN FALLAS

Desde el inicio del 2025 teníamos una serie de fechas marcadas en el calendario por su importancia. Unos días que normalmente actúan como impulsores de nuestra economía, y que tras el shock de la DANA vendrían especialmente bien para superar de manera definitiva el impacto mental y económico que tuvo la catástrofe en todos los valencianos.

Las Fallas son el ejemplo perfecto de ello, una festividad que reúne cada año a cientos de miles de personas en la ciudad de Valencia. Desde Hostelería

Valencia no quisimos dejar pasar la oportunidad, y aprovechando el escaparate que supone de cara a los viajeros, colaboramos junto a Espirituosos España, la Federación de Fallas de Especial y la Federación de Fallas de 1A para organizar la campaña "Ayuda a la hostelería afectada por la Dana".

**Con esta iniciativa solidaria animamos a los visitantes a ayudar a la hostelería afectada por la Dana a través de donativos BIZUM.**

## REIVINDICACIONES HACIA LA ADMINISTRACIÓN

Empezamos el año reuniéndonos con el presidente del Consorcio de Seguros para informar a la entidad de la urgencia y el malestar que tiene el colectivo empresarial afectado por la DANA para la resolución de los expedientes de indemnización por parte del Consorcio.

En la misma línea, la Confederación Española de Comercio (CEC), la Federación Nacional de Asociaciones de Trabajadores Autónomos (ATA) y Hostelería de España expresaron el pasado 20 de marzo su preocupación por la falta de medidas por parte del Gobierno y solicitaron apoyo urgente para la recuperación de los pequeños comercios, establecimientos hosteleros y negocios autónomos gravemente afectados por la DANA. Desde Hostelería Valencia nos sumamos a estas reivindicaciones. Las reivindicaciones estuvieron motivadas por la falta de ayudas directas y el fallo de cobro de las indemnizaciones por parte del Consorcio de

Compensación de Seguros. La poca celeridad o falta de recursos respecto a estas materias ponen en riesgo la recuperación de miles de pequeñas empresas y puestos de trabajo.

En este sentido, queremos poner en valor la puesta en marcha del programa de ayudas 'Ara Empresas' de la Generalitat Valenciana, destinadas a PYMES industriales, comercios, hostelería y servicios, que hayan sufrido daños ocasionados por la Dana, y que estarán abiertas hasta el próximo 24 de julio.

Además de lo anterior, hace escasas semanas llegó uno de los mayores avances que desde Hostelería Valencia hemos alcanzado a través de nuestras peticiones, se trata del denominado Mecanismo Reinicia+ FOCIT DANA. Fruto del continuo trabajo de interlocución para reclamar mecanismos financieros que permitieran ayudar a los establecimientos afectados por la DANA. "Hemos trabajado de forma



muy proactiva en el diseño de estos préstamos, pidiendo al ICO y a la Secretaria de Estado lo que necesitaban las empresas. Esto va a ser una herramienta que va a ayudar a reflotar negocios y aumentar la competitividad de establecimientos hosteleros de la zona Dana, y de alguna manera a ver luz también en la capacidad de circulante de las empresas” expresó Manuel Espinar, presidente de Hostelería Valencia, el día en el que se presentaron esta línea.

La firma fue el pasado 18 de junio en la sede de la Delegación del Gobierno entre la secretaria de Estado de Turismo, Rosario Sánchez, y el presidente del ICO, Manuel Illueca. En el acto estuvieron presentes también Espinar y Pilar Bernabé, delegada de Gobierno.

Los préstamos, que se podrán solicitar desde el 1 de julio, podrán ser concedidos tanto a empresas

de la zona como para empresas que vayan a realizar nuevas inversiones en los municipios afectados. Los préstamos tendrán un tipo de interés del 0% y el valor mínimo será de 50.000 euros, sin importe máximo, con un plazo de amortización máximo de 10 años en operaciones de inversión con 3 años de carencia de principal y hasta 5 años en operaciones de circulante, con carencia máxima de un año.

La recuperación del sector sigue y seguirá siendo una de nuestras máximas preocupaciones, seguimos día a día siendo ventanilla única de ayuda a los afectados del sector. Ya hemos hecho una parte del camino, pero todavía queda mucho por hacer para volver a la normalidad completa, y para ello hará falta además del esfuerzo de los hosteleros afectados, la ayuda de la administración. Solo en la colaboración y el consenso encontraremos la ayuda que necesitamos.

## ¿QUÉ OCURRE SI NO REGISTRO EL NOMBRE DE MI ESTABLECIMIENTO?

**Esta es la primera pregunta que solemos hacernos.**

Desde luego, tienes que llamarlo de alguna forma. Y con toda la ilusión buscas un nombre...

**Has realizado una inversión** en el rótulo de la puerta, en tarjetas, en la confección de los menús (incluso algunos platos se llaman como el restaurante), en la página web... ¡TODA UNA CAMPAÑA DE MARKETING!

**Y la pierdes.** Porque de repente te notifican que estas usando un nombre ya registrado en ese mismo ámbito. Y pueden obligarte a cambiarlo.

Spongamos que, en la misma ciudad existen dos establecimientos con el mismo nombre. 'Casa Pepe', por ejemplo. Uno de ellos tiene gran éxito (y el nombre registrado). El otro, es un restaurante normalillo y con el nombre sin registrar.

El primero, para no sufrir confusión con el segundo y mantener así una buena reputación, podría obligar al segundo a cambiar su nombre.

Otro caso: la horchatería 'El merengue' viene funcionando desde 1956 y es un legado de vuestros padres. Una franquicia de hostelería con el mismo nombre se expande a tu ciudad y, si tiene el nombre registrado, podría exigir que se cambiase.

**TE PODEMOS ASESORAR**

Nuestro trato es directo y personalizado. Conseguimos dar una información y servicio excelentes, puesto que conocemos las necesidades reales de vuestro negocio. Aplicamos unas tarifas fijas, que han sido consensuadas con la FEHV.

Todo esto lo conseguimos trabajando directamente con la Oficina Española de Patentes y Marcas, tanto a nivel nacional como internacional.

Disponemos de un conjunto de profesionales cualificados para poder responder con todo detalle a las preguntas y necesidades que puedan surgir, tanto en temas de PROPIEDAD INDUSTRIAL como INTELECTUAL (Patentes, Modelos de Utilidad, Diseños y Dibujos Industriales, Marcas, Nombres Comerciales, Campañas publicitarias, Catálogos, programas de ordenador, obras de arte, etc.).

Te ofrecemos un servicio gratuito de consultas.

Esperamos poder ayudarte en la que es nuestra especialidad.

**migim**

PATENTES y MARCAS



Gas propano de Repsol

# Una energía eficiente para tus bungalows

Contrata ahora tu depósito y llévate

**300€**  
de descuento en tu factura de gas\*

Disfruta de una energía llena de ventajas, que te ofrece **mayor potencia calorífica:**

- Ahorro**  
Reduce costes y prolonga la vida de tus equipos gracias a su alto poder calorífico.
- Digitalización**  
Toda la información de tu depósito en el móvil con el Sistema de Telemidida.
- Servicio**  
Suministramos donde otros no llegan, con un servicio de asistencia y urgencias 24h.

Contrátalo en el 900 321 900 o en [repsol.es](https://www.repsol.es)

\*Oferta realizada por Repsol Butano, S.A., C/Méndez Álvaro, 44. 28045 Madrid, para clientes pertenecientes al sector Horeca que formalicen un contrato de alta para el suministro de GLP a granel con contrato de préstamo de depósito entre los días 11/11/2024 y 15/02/2025, ambos inclusive. Para que se pueda aplicar el descuento, el primer suministro de GLP tendrá que darse antes del 12/04/2025. No acumulable a otras ofertas. El descuento se aplicará en la factura del gas. Los clientes con la modalidad de pago por cuotas del gas consumido verán el descuento aplicado en la liquidación de fin de ciclo. Consulta condiciones en [repsol.es](https://www.repsol.es)

## MODIFICACIÓN DE LA NORMATIVA DE ESPECTÁCULOS PÚBLICOS

La aprobación de la Ley 5/2025, de 30 de mayo, de medidas fiscales, de gestión administrativa y financiera, y de organización de la Generalitat, ha recogido varias modificaciones de la normativa de espectáculos públicos (Ley 14/2010, de 3 de diciembre y Orden anual de horarios de los establecimientos públicos de 2025):

Modificaciones Ley 14/2010, 3 diciembre, espectáculos públicos.

- 1.** Se modifican las definiciones de las actividades de pubs, café teatro, cafés concierto y cafés cantantes como establecimientos dedicados preferentemente al servicio de bebidas, lo que permitirá clarificar su compatibilidad con el servicio adicional de comidas.  
  
Con esta nueva definición se clarifica su definición y se superan los problemas interpretativos para permitir que se resuelva favorablemente aquellas solicitudes de compatibilidad de estas actividades con los servicios adicionales de comida.
- 2.** Se recoge la definición de lo que se entiende por ciclos de especial interés cultural o turístico, que se define como aquellas actividades o espectáculos que se desarrollen a lo largo del tiempo durante días, consecutivos o no, semanas y/o meses, que cuenten con una programación sucesiva de eventos que conformen su contenido o bien, asimismo, de uno solo cuya duración exceda del carácter ocasional o particular propio de los espectáculos o actividades extraordinarios.
- 3.** Se incrementa el número de aforo para someterse al procedimiento de autorización para obtener una licencia de establecimiento público a las 1.000 personas de aforo y se dota de más competencias a las OCA para la emisión de certificados e informes para la obtención de licencias por dicho régimen de autorización.
- 4.** Se amplían las autorizaciones extraordinarias a un número de 12 al año.
- 5.** Se establece como nueva obligación de los titulares de establecimientos públicos, la devolución del importe de las entradas si se suspenden sin causa justificada un espectáculo público, actividad recreativa o actividad sociocultural.

## Modificaciones Orden 2/2024 de horarios establecimiento públicos 2025.

**1.** Para aquellos municipios de menos de 50.000 habitantes se amplía el horario general de cierre de los Cafés teatro, Cafés concierto, Cafés cantante, Pubs y karaokes hasta las 4 horas.

**2.** Para aquellos municipios de más de 50.000 habitantes, se mantiene el horario general de cierre de los Cafés teatro, Cafés concierto, Cafés cantante, Pubs y karaokes a las 03.30 horas, siendo potestad de los ayuntamientos poder decretar mediante resolución motivada, la ampliación del horario de cierre de estos hasta las 04.00 horas, en atención a las peculiaridades de las poblaciones, condiciones de insonorización y afluencia turística.

**3.** También se modifica el horario de los establecimientos que se ubiquen en dominio público marítimo-terrestre, incluido el situado en zona portuaria, cuyas actividades sean las hosteleras y de restauración (epígrafe 2.8 del catálogo del anexo de la Ley 14/2010), que podrán tener un horario de apertura y cierre fijado entre las 10.00 y las 04.00 horas, siempre y cuando el ayuntamiento de la localidad en cuyo término municipal aquellos se emplacen así lo considere mediante declaración expresa.

## Conecta tu excedente con las personas que más lo necesitan.

Da salida a las mermas a través de la donación a personas en riesgo de exclusión social, de manera sencilla, rentable, trazada con tecnología blockchain y con métricas de impacto.

Caduca el desperdicio de alimentos.

Contacto:



## NUEVA LEY DESPERDICIO ALIMENTARIO

El pasado 2 de abril se publicó la Ley 1/2025 de desperdicio alimentario que se rige por el principio de prevención para fomentar medidas de reducción de desperdicios y pérdidas. Esta ley establece la obligatoriedad de cumplir una jerarquía de prioridades, que coloca en primer lugar la gestión de dicho excedente alimentario y fomenta la donación de alimentos para el consumo humano.

Así mismo, se establece como obligaciones específicas de los locales de hostelería y restauración:

- » Facilitar al consumidor que se pueda llevar, sin coste adicional alguno, los alimentos que no haya consumido (salvo bufé libre o similares) en envases aptos para uso alimentario reutilizables y fácilmente reciclables; si son de plástico de un solo uso se deberán cobrar.
- » Informar de esta posibilidad de forma clara y visible mediante cartelería en el propio establecimiento y preferentemente en el menú o la carta.

Además, para las empresas de más de 10 trabajadores y con un volumen de negocio de más de 8 millones, así como para los establecimiento y locales con una dimensiones iguales o superiores a 1.300 m<sup>2</sup> también se establecen otras dos obligaciones (de las mismas están exentes la micropymes):

- » Disponer de un plan de aplicación para la prevención de pérdidas y desperdicio alimentario.
- » Suscribir acuerdos de donación de excedentes alimentarios a organizaciones sin ánimo de lucro.

La nueva ley no establece una obligación concreta de formación sobre esta materia.

La ley establece el plazo de un año para la aplicación de estas medidas, hasta el 2 de abril de 2026.

Junto a estas obligaciones, hay que recordar que la Ley 5/2022 de residuos de la Comunitat Valenciana también establece que los establecimientos de hostelería tengan que ofrecer a los consumidores la posibilidad de consumo de agua potable no envasada de manera gratuita y complementaria en su oferta.

# SENTENCIAS TSJCV - PLAZA DEL CEDRO Y HONDURAS DE LA CIUDAD DE VALENCIA: REVOCADA LA DECLARACIÓN DE ZAS POR FALTA MEDICIONES REPRESENTATIVAS

El Tribunal Superior de Justicia de la CV ha estimado favorablemente los dos recursos interpuestos por Hostelería Valencia revocando las sentencias de instancia que condenaban al Ayuntamiento a iniciar dicho procedimiento de declaración zona acústicamente saturada (ZAS) y a adoptar en esa declaración medidas correctoras en las áreas delimitadas por la Plaza Honduras y adyacentes, así como de la Plaza Cedro (zona urbana comprendida por las calles Justo y Pastor, Manuel Candela, Blasco Ibáñez y Músico Ginés).

El Alto Tribunal ha atendido los argumentos de Hostelería Valencia de que no se podía adoptar esta declaración ya que las mediciones en que se basaba no eran representativas de la zona delimitada como ZAS, al haber sido obtenidas con un único medidor y que, por tanto, no podrían considerarse representativas de los niveles de ruido que se daban en el ámbito urbano delimitado para la declaración de ZAS.

Estos pronunciamientos judiciales no hacen más que mostrar la insuficiencia del modelo ZAS que, desde Hostelería Valencia consideramos que se encuentra superado. Por ello, defendemos la necesidad de adoptar nuevas formas de afrontar la problemática de la contaminación acústica en la ciudad de Valencia, a través de medidas de prevención y concienciación.

Asimismo, consideramos que es un buen momento para abordar la modificación de la ordenanza de contaminación acústica y reivindicamos la puesta en marcha de diferentes medidas como:

1

La elaboración de un plan general del ocio de la ciudad, que permita tener un mapa de las zonas de ocio de la ciudad, para obtener un diagnóstico de la situación acústica y poder aplicar medidas concretas y precisas de cada una de ellas.

2

La puesta en marcha de la figura del “Alcalde de Noche”, para que sea un instrumento de mediación y solución de incidencias en zonas de ocio o situaciones concretas de relevancia y que se ha implantado en otras ciudades.

Protege a tu equipo y a tu familia, asegurando el futuro de tu negocio



EN LA INDUSTRIA DE LA HOSTELERÍA, EL DÍA A DÍA ES INTENSO Y DESAFIANTE

Como dueño o empleado, sabes lo importante que es estar preparado para lo inesperado

Con los seguros de vida de **Occident** y **Segurmendi**, puedes garantizar la tranquilidad de tu familia y equipo mientras sigues brindando el mejor servicio

**COBERTURA ESPECIAL PARA EL SECTOR HOSTELERO**

Protege a tus empleados y asegura la estabilidad de tu negocio.

**SEGUROS ADAPTADOS A LAS NECESIDADES DEL GREMIO**

Desde el propietario hasta el último miembro del equipo.

**ASESORÍA PERSONALIZADA**

Te ayudamos a elegir la mejor opción para tu situación.

Hostelero, tu equipo y tu familia son el corazón de tu negocio. ¡Protégelos hoy!

**Occident** **SEGUERMENDI**

Expertos en Seguros para la Hostelería



CONTRATA CON NUESTRA OFICINA Y TE REGALAMOS EL TRIMESTRE DE TU CUOTA DE LA FEDERACIÓN



**Sanitas**

San José de Calasanz, 14, 46008 Valencia  
620.84.81.78

# LA ASESORÍA ESPECIALIZADA EN HOSTELERÍA: UN PILAR CLAVE PARA EL ÉXITO EMPRESARIAL

El sector de la hostelería es dinámico, competitivo y sometido a una evolución normativa constante. Gestionar un negocio en este ámbito no solo implica ofrecer un servicio de calidad, sino también cumplir con una amplia variedad de leyes y regulaciones. Su correcta aplicación puede marcar la diferencia entre un crecimiento sostenido y enfrentar problemas legales. En este contexto, contar con los servicios de asesoría de la Federación Empresarial de Hostelería de Valencia es una decisión estratégica esencial.

Las empresas hosteleras deben afrontar múltiples desafíos legales, desde normativas sanitarias y laborales hasta protección de datos y relaciones contractuales con proveedores. Un error administrativo o el desconocimiento de ciertos requisitos puede traducirse en sanciones económicas, pérdida de reputación o incluso la paralización de la actividad. Nuestra asesoría especializada permite a los empresarios mantenerse informados, prevenir riesgos y actuar con rapidez ante cualquier eventualidad.

Para resolver cualquier duda no dudes en contactar con nosotros escribiendo a [legal@hosteleriavalencia.es](mailto:legal@hosteleriavalencia.es)



## NUEVA LÍNEA DE FINANCIACIÓN ICO FOCIT DANA MECANISMO REINICIA+ FOCIT DANA

Una gestión eficiente de los contratos es clave para establecer acuerdos equitativos y evitar conflictos futuros. Tanto en la contratación de personal como en las relaciones con proveedores y clientes, contar con un asesor especializado garantiza que cada documento cumpla con la normativa vigente y proteja los intereses de la empresa.

Otro aspecto crítico es la defensa frente a reclamaciones o litigios. Ante situaciones como quejas de consumidores, disputas laborales o inspecciones oficiales, disponer del respaldo de un equipo jurídico especializado proporciona tranquilidad y asegura una respuesta eficaz.

Invertir en asesoría especializada no solo protege el negocio, sino que también impulsa su crecimiento. La Federación Empresarial de Hostelería de Valencia ofrece a las empresas un equipo de expertos que conoce a fondo las particularidades del sector y proporciona soluciones adaptadas a cada caso. En un entorno tan exigente, el cumplimiento normativo y una gestión jurídica eficiente son el mejor camino hacia el éxito empresarial.

**Dotación total de la línea: 200 millones euros**

Quién puede solicitarla:

- » Empresas que sufrieron daños en edificaciones, instalaciones, bienes de equipamiento o existencias por la DANA.
- » Empresas que vayan a realizar nuevas inversiones en el sector turístico en los territorios afectados

**Plazo de presentación de solicitudes:** Desde 1 julio 2025 hasta 31 diciembre 2025.

**Modo de presentación de solicitudes:** Formulario electrónico a través de la página web del ICO.

**Características de los préstamos:**

- » Tipo de interés del 0%
- » Importe mínimo de **50.000 euros**, con límite del **80% si es para inversión**, y del **100% si es para circulante**.
- » Comisión apertura: 0.5%
- » **Préstamo liquidez:** Plazo hasta 5 años, con 1 de carencia
- » **Préstamo inversión:** Plazo hasta 10 años, con 3 de carencia



Para cualquier aclaración contacta con nosotros a través del teléfono 96 351 51 76 o escribiendo a [legal@hosteleriavalencia.es](mailto:legal@hosteleriavalencia.es)

## AYUDAS VIGENTES PARA EL SECTOR HOSTELERO

ASUNTO	PRESENTACIÓN	SUBVENCIÓN	PLAZOS
Eficiencia Energética	<a href="https://formulariosturisme.gva.es/formulariosweb/ayudas">https://formulariosturisme.gva.es/formulariosweb/ayudas</a>	Ayuda a fondo perdido	HASTA 15/05/2026
Contratación Indefinida Personas Desempleadas Pertenecientes a Determinados Colectivos de Atención Prioritaria	<a href="https://www.gva.es/es/inicio/procedimientos?id_proc=18141">https://www.gva.es/es/inicio/procedimientos?id_proc=18141</a>	Mínimo 10.000€	HASTA 30/07/2025
Ayudas a la Contratación de Personas Jóvenes	<a href="http://www.labora.gva.es/es/empresas/busque-ajudes-subsuncions/ajudes-foment-de-l-ocupacio-2025">http://www.labora.gva.es/es/empresas/busque-ajudes-subsuncions/ajudes-foment-de-l-ocupacio-2025</a>	Mínimo 10.000€	HASTA 31/07/2025
Kit Digital	<a href="https://www.acelerapyme.gob.es/con convocatorias-kit-digital">https://www.acelerapyme.gob.es/con convocatorias-kit-digital</a>	Hasta 3.000€	HASTA 31/10/2025 A LAS 11:00 HORAS

# PROYECTOS



COMUNITAT VALENCIANA ACTITUD MEDITERRÀNEA

**TAPAS d'ací.**  
Consumo local, apoya lo nuestro

Las mejores tapas para saborear la Comunitat Valenciana

Del 8 al 25 de mayo de 2025

Tapa + Cerveza o Copa de Vino de la Comunitat Valenciana 5€

## NUEVA EDICIÓN DE TAPAS D'ACÍ: LAS MEJORES TAPAS DE LA COMUNITAT CON PRODUCTO VALENCIANO

En la quinta edición, que tuvo lugar del 8 al 25 de mayo, participaron 60 locales de Alicante, Castellón y València.

El pasado mes de mayo se celebró una nueva edición de la campaña Tapas d'Ací, la cual contó con 60 locales participantes de toda la Comunidad Valenciana. A propósito del evento, el 19 de mayo se celebró una nueva edición del concurso de la Mejor Tapa de la Comunitat Valenciana 2025, un certamen ya consolidado en el calendario de los concursos gastronómicos de nuestro territorio. La campaña está promovida por la Confederación Empresarial de Hostelería y Turismo de la Comunidad Valenciana (CONHOSTUR) con la colaboración de Turisme Comunitat Valenciana.

El evento pretende seguir impulsando la cultura de la tapa y especialmente la tapa elaborada con producto local y de temporada aprovechando la riqueza gastronómica que existe a lo largo de toda la comunidad. A través de esta campaña se incentiva que los clientes y turistas puedan conocer locales nuevos, además de interesantes

propuestas creativas basadas en elaboraciones y productos valencianos.

Entre todas las propuestas de la provincia de **Valencia** hubieron opciones tan interesantes como las de los grupos **Vicios Food, Gastroadictos** o **Gastrotrinet** con propuestas como "**bunyol de l'Albufera de València**", junto a propuestas de otros locales como **Farigola & Menta "Torrija salada de Bloody Mary"**, **Villa Indiano con "empanada de cordero de pasto"**, **La Cantina de Ruzafa "Pataqueta no olvidar la Dana"**, **Kasta Restaurante con "Pepito de titaina y dorada"**, y **Tabick "Coca de verduras de l'horta"**. Castellón no queda atrás, presentó entre otros a **Restaurante el Cid de Onda** con su tapa '**Pilota de Frare**' o **Can Ros Restaurant de Burriana** con su tapa '**Sepionara**'. Y sin olvidarse de la parte de Alicante, provincia representada por locales como **El Patanet 8** y su '**Al Patanet, Mojama y Turró**' e **Insensato** con '**Vent Mediterrani**'.

Todas las propuestas que participan están a la venta por un precio de 5 euros, que incluye la degustación de la tapa y una cerveza o copa de vino de la Comunitat Valenciana. Todas las propuestas que estuvieron disponibles se pueden consultar en la web [www.tapasdaci.com](http://www.tapasdaci.com).

Se trata de una campaña para todo el público, al poderla vivir desde muchos rincones la geografía valenciana. Valencia contó, además de con locales situados en la capital (en barrios como Patraix, Marítim, Ciutat Vella o Xúquer), con participantes

COMUNITAT VALENCIANA ACTITUD MEDITERRÁNEA

# TAPAS d'ací.

Consume local, apoya lo nuestro

## Las mejores tapas para saborear la Comunitat Valenciana

Del 8 al 25 de mayo de 2025

Tapa + Cerveza o Copa de Vino de la Comunitat Valenciana 5€

Descúbrelas todas en [tapasdaci.com](http://tapasdaci.com)

L'EXQUISIT mediterrani CONHOSTUR CONFEDERACIÓN EMPRESARIAL DE HOSTELERÍA Y TURISMO DE LA COMUNIDAD VALENCIANA hosteleria valenciana federación empresarial hosteleria Valencia APEHA ASOCIACIÓN PROVINCIAL DE EMPRESARIOS DE HOSTELERÍA DE ALICANTE ASHOTUR ASOCIACIÓN PROVINCIAL DE EMPRESARIOS DE HOSTELERÍA Y TURISMO DE CASTELLÓN

de pueblos como Massanassa, Catarroja, Llombai o Torrent. Por su parte, Alicante presentó participantes situados, además de la propia capital, en Agost, Villena, San Vicent del Raspeig, Benidorm y Denia. Castellón contó con locales participantes también en Castellón de la Plana, Burriana, Segorbe y Onda.

Este evento forma parte de las acciones de promoción gastronómica que CONHOSTUR, de la que forman parte Hostelería Valencia, ASHOTUR y APEHA, organiza en colaboración con Turisme Comunitat Valenciana - l'Exquisit Mediterrani.



## PELAYO GASTRO TRINQUET, MEJOR TAPA DE LA COMUNIDAD VALENCIANA CON EL "BUNYOL DE L'ALBUFERA DE VALENCIA"

El segundo premio lo obtuvo el restaurante Malaspina de Benidorm con la tapa "Ali-Babá" y el tercer premio fue para el restaurante Diurno de Alicante con su propuesta "Taco de Gamba roja de Denia"

El CdT de Valencia acogió el pasado 19 de mayo la celebración de la sexta edición del Concurso a la mejor Tapa autóctona de la Comunitat impulsado desde CONHOSTUR con la colaboración de Turisme Comunitat Valenciana. Un certamen que se inició en el año 2018 y que se ha consolidado durante estos años con mucha ilusión, incrementando año a año el nivel y convocatoria de participantes.

El concurso se celebra tradicionalmente durante el mes de mayo con motivo de la campaña de Tapas d'Ací, que busca promover la cultura de la tapa valenciana y servir de atracción para que los clientes visiten locales de hostelería.

Durante el concurso, seis finalistas -dos representantes de cada provincia- mostraron su talento a la hora de crear la mejor tapa valenciana. Fueron,

**DESCUBRE TUS VENTAJAS ESPECIALES Y CONOCE EL MUNDO CON NAUTALIA.**

- 1. ATENCIÓN PERSONALIZADA** con comunicación constante. Acceso a promociones especiales en los viajes y a presentaciones de producto.
- 2. PRODUCTOS EXCLUSIVOS DE NAUTALIA** y visitas a barcos de crucero.
- 3. ESPACIO PARA EVENTOS.** Posibilidad de disponer de nuestro espacio polivalente en la calle Conde Altea, 22 para vuestros eventos.
- Consúltanos acerca de un **BENEFICIO EXCLUSIVO PARA VUESTRO COLECTIVO.**
- Con la **TARJETA MASTERCARD NAUTALIA** (sin cuota de emisión ni de mantenimiento), tienes **FINANCIACIÓN A 3, 6 Y 10 MESES.** Consulta en nuestra oficina las condiciones de financiación ofrecida, sujeta a estudio de aprobación por parte de Santander Consumer Finance S.A.

**ELIGE VIAJAR BIEN**

**BELLEZAS DE NORUEGA**

**VERANO 2025**

En avión desde **Madrid**  
Salidas:  
**9, 16, 23 y 30 de junio**  
**7, 14, 21 y 28 de julio**  
**4, 11, 18 y 25 de agosto**  
**8 días/7 noches**  
Hoteles 4\* · Pensión completa

desde **1.925€**

Precio desde por persona en habitación doble, válida para las salidas indicadas, sujeto a disponibilidad. Incluye avión ida y vuelta desde Madrid, alojamiento en hoteles de categoría indicada, régimen indicado, tasas aéreas, traslados, visitas según itinerario (consultar) y seguro de viaje. Gastos de gestión por reservar en NAUTALIA 35€.

PUBLICIDAD



por parte de Castellón: Can Ros, con la propuesta de Aitor Martínez "Sepionara"; Lino Gastronomic, con la tapa elaborada por Jesús Milián "Del Grau a Penyagolosa". De Alicante, el restaurante Malaspina con la propuesta del cocinero Álvaro Abad "Ali.Babá", que obtuvo el segundo puesto y Diurno, con la tapa de Rodrigo Molinas "Taco de gamba roja de Denia" que quedó en tercer lugar. En Valencia, los finalistas fueron, Kasta Restauante, con la propuesta de Nahuel Matias "Titaina Bomb" y el ganador del concurso, Pelayo Gastro Trinquet con la tapa ideada por Pablo Margós, Laura Hasma y Ximo Faubell "Bunyol de l'Albufera de Valencia".

En el acto de entrega de premios participaron la vicepresidenta de la Federación de Hostelería de Valencia, Nuria Sanz, la presidenta del jurado, Cuchita Lluch y el director del CdT de Valencia, Daniel Arnal.



El jurado estuvo presidido por Cuchita Lluch (Miembro de la Real Academia de la Gastronomía), y formado por Rubén Miralles (Restaurante Rubén Miralles, 1 Sol Repsol), Marta Devesa (Restaurante Hogar del Pescador, 1 Sol Repsol), y Javier Vega (Restaurante Memoria Gustativa, 1 Sol Repsol). El jurado basa su decisión en criterios como la presentación, creatividad, valores sensoriales o y la utilización de los productos autóctonos y de proximidad, filosofía principal del certamen.



Más de 80 años a su servicio

**VALLE**

productos de alimentación para la cocina profesional

961548387 · www.vallesl.com · vallesl@vallesl.com · vallevlc

**GRUPO ATICO34**

Te ayudamos a cumplir la Ley de Protección de Datos

960 96 01 84 - valencia@atico34.com

## LLEGA LA TERCERA EDICIÓN DE GASTROALMUERZOS ¡¡PARTICIPA CON TU LOCAL!!

Desde la Confederación de Hostelería y Turismo de la Comunidad Valenciana (CONHOSTUR) en colaboración con Turisme Comunitat Valenciana, os invitamos a participar en la III Edición de "GASTRO-ALMUERZOS", que se celebrará del 25 de septiembre al 5 de octubre de 2025. Una iniciativa que reivindica la importancia de l'esmorzar, como una de las tradiciones más arraigadas de la Comunitat Valenciana, donde se destaca la riqueza y singularidad de nuestra gastronomía, a través de creaciones gastronómicas basadas en el producto local.

Para participar, el establecimiento deberá proponer un almuerzo completo, especialidad de la casa, con los habituales elementos tradicionales para compartir: cacahuets, encurtidos, ensaladas... Bocadillo, coca, guiso (como plato principal)... Y por supuesto el "cremaet" o carajillo, colofón indispensable de l'esmorzar, donde nuestros baristas se recrean, mostrando su buen hacer. El horario del almuerzo tiene que comprender entre las 09:00 h y las 12:00 h.

### GUÍA DE GASTROALMUERZOS DE LA COMUNITAT VALENCIANA

Además, los establecimientos participantes en la campaña estarán incluidos en la "GUÍA DE GASTROALMUERZOS DE LA COMUNITAT VALENCIANA 2025" que servirá para destacar la esencia de cada localidad a través de las elaboraciones más características de cada zona del territorio valenciano. Un soporte bilingüe ESP/ENG de promoción turística que contará con la colaboración de Turisme Comunitat Valenciana - l'Exquisit Mediterrani. En dicha guía aparecerán vuestros datos, propuesta de almuerzo, la especialidad de la casa, una breve introducción de vuestro establecimiento y una foto de la especialidad, ambiente del local, etc.

### INSCRIPCIONES

El almuerzo deberá cumplir unas condiciones óptimas de calidad y presentación, y estar elaborado con productos autóctonos de la Comunitat Valenciana. Las inscripciones se realizarán a través del siguiente enlace (<https://gastroalmuerzos.com/formulario-oferta/>) antes del 8 septiembre.

No dejes pasar esta oportunidad y ¡promociona tu local!

Para cualquier consulta o información quedamos a vuestra disposición **96 351 51 76**.



## EL DÍA MUNDIAL DE LA TAPA SE VUELCA CON LAS ZONAS AFECTADAS POR LA DANA EN VALENCIA

Saborea España celebró el pasado 16 de junio una nueva edición del Día Mundial de la Tapa, en la que mostró todo su apoyo a las zonas afectadas por la DANA, con la tapa de arroz en sus diferentes versiones y la paella valenciana como gran protagonista a nivel nacional. Una de las tapas favoritas para los clientes, tanto locales como extranjeros, ya que, según una encuesta elaborada por Hostelería de España para la ocasión, al 90% de los comensales les gusta que les ofrezcan arroz o paella como tapa. Casi la mitad de los clientes (42,1%) se decantan en primer lugar por la paella valenciana, seguido del arroz con marisco (36,8%) y la versión mixta (34,2%).

Se organizó un acto en la Plaza Mayor de Catarroja al que acudieron la presidenta de Saborea España, Susi Diaz; el presidente de Hostelería de España, José Almeida y el presidente de la Federación de Hostelería de Valencia, Manuel Espinar, junto con la Secretaria de Estado de Turismo, Rosario Sánchez; el director general de Turismo de la Generalitat Valenciana, Israel Martínez y la alcaldesa de Catarroja, Lorena Silvent y posteriormente visitaron dos locales afectados por la DANA, La Artesana y Gu2.



El presidente de Hostelería de España, José Almeida, por su parte, puso en valor “que la hostelería es un sector solidario y comprometido y desde el primer momento no ha dejado atrás a los compañeros de Valencia. En esta ocasión nos acercamos a ellos con la principal enseña gastronómica de nuestro país, la tapa, demostrando una vez más, la capacidad de la gastronomía y la hostelería de unir y ser un punto de cohesión social”.

Durante su intervención, la secretaria de estado de turismo, Rosario Sánchez Grau, no quiso olvidar la tragedia sufrida por Valencia y ha señalado que “desde el primer momento Hostelería de España y Hostelería de Valencia han coordinado todo tipo de acciones para ayudar al sector afectado y han sido una red de conocimiento de las necesidades de las empresas y transmisión constante de propuestas y que se demuestra con esta celebración con el foco en Valencia”.

La alcaldesa de Catarroja, Lorena Silvent, no quiso dejar pasar la ocasión para destacar que “este evento tiene un significado especial para nosotros. Catarroja, como bien sabéis, ha enfrentado desafíos importantes este año debido a los efectos de la Dana. Sin embargo, nuestra comunidad ha demostrado una vez más su fortaleza y capacidad de superación. Hoy, con esta celebración, ponemos en valor no solo nuestra gastronomía y tradiciones, sino también el espíritu resiliente que nos caracteriza”.

Manuel Espinar, presidente de la Federación de Hostelería de Valencia hizo hincapié en que “la celebración de este acto hoy Día Mundial de la Tapa en Catarroja es muy importante para nosotros. Un evento que se celebra cada año a nivel nacional para poner en valor la tapa y que ha puesto este año el foco en Valencia, y especialmente en las zonas más afectadas por la DANA. Es momento ahora más que nunca de seguir apoyando al sector de la hostelería. Viniendo a estas zonas, consumiendo

en nuestros bares, restaurantes, ayudando así a la recuperación de las calles y de los pueblos”. Desde la Generalitat, el director general de Turismo, Israel Martínez, ha destacado que “este tipo de iniciativas no solo refuerzan nuestra oferta turística y gastronómica, sino que también reflejan el compromiso y la solidaridad del sector hostelero. Nuestras tapas no son solo un atractivo para el visitante, sino un símbolo de identidad y cohesión social que conecta con lo local de forma auténtica y emocional”.



## La paella, un producto identitario de nuestra gastronomía

Según el Estudio “La importancia social de la tapa”, elaborado por Saborea España y Hostelería de España en 2024, un 82,5% de los encuestados considera que la tapa es nuestra principal enseña gastronómica. Siguiendo esa representatividad gastronómica, en la encuesta de este año, casi el 70% de los hosteleros considera que la paella o el arroz en sus diferentes versiones, es un producto altamente identitario de nuestra tradición culinaria, mientras que casi el 24% destaca la alta demanda por parte de los turistas. Casi un 20% (17,9%) resalta la fácil adaptabilidad de este plato a la cocina de aprovechamiento y su contribución a evitar el desperdicio alimentario.

## Diploma solidario “Amante de la paella”

Con el corazón este año puesto en los cientos de establecimientos hosteleros que a día de hoy siguen afectados por la DANA en Valencia, el Día Mundial de la Tapa invita a los bares, restaurantes y cafeterías de todo el territorio nacional, así como a los ciudadanos, a aportar su granito de arena a través de un diploma solidario que acredita a los que lo deseen como “amante de la paella” y viene acompañado de la receta de la paella valenciana acreditada por Saborea España y Saborea Cullera, que puede descargarse hasta el 30 de junio en la web [www.diamundialdelatapa.es](http://www.diamundialdelatapa.es)



## Tapa ganadora del Concurso de tapas de Valencia

La gastronomía valenciana es muy diversa y con gran riqueza de materia prima, como se ha demostrado en la presentación de la tapa ganadora del VI Concurso de la mejor tapa autóctona de la Comunitat Valenciana, organizado por CONHOS-TUR, que representará a la región en el Concurso Oficial de Tapas y Pinchos Hostelería de España, que se celebra en el marco de Madrid Fusion. Bunyol de l'Albufera de València, bocado ideado por Pablo Margós, se ha presentado en Pelayo Gastro Trinquet donde está disponible para todas las personas que lo deseen. Con motivo de la presentación en Valencia de la Mejor Tapa de la



Comunidad Valenciana, se ha realizado una mesa redonda dedicada a la importancia de la tapa como producto gastronómico en la que ha participado también la concejala de Turismo del Ayuntamiento de Valencia, Paula Llobet que ha resaltado “la gastronomía es pilar fundamental de nuestro turismo y una muestra de sostenibilidad a través de la despensa mediterránea y el km0, que además se

deja ver en los platos que ofrecemos. Saborea Valencia permite posicionar la cultura gastronómica apoyado en la industria de la felicidad, y posiciona el turismo gastronómico como motor económico, de especial importancia en los momentos trágicos que se han vivido”

## Rutas para celebrar el Día Mundial de la Tapa

Día Mundial de la Tapa se celebra desde 2012, y como en todos estos años, miles de establecimientos de todo el territorio nacional participan en rutas de tapas, organizadas por sus asociaciones provinciales, mientras que otros lo hacen de manera individual. Todos ellos pueden consultarse en la web de [www.diamundialdelatapa.es](http://www.diamundialdelatapa.es)



Día Mundial de la Tapa es posible gracias al apoyo de Mahou -San Miguel, Solán de Cabras, Univelor Foodsolutions, Knorr y Somos Música.

### Artículo 12. Apertura de establecimientos públicos

De acuerdo con lo indicado en la Ley 14/2010 el titular podrá abrir un establecimiento público con carácter definitivo en cualquiera de los siguientes supuestos:

- Licencia de apertura otorgada por el ayuntamiento de la localidad.
- Declaración responsable junto con certificado de Organismo de Certificación Administrativa (OCA) acreditativo del cumplimiento de la normativa en vigor. \*

**SOLUCIONES** es un Organismo de Certificación Administrativa que está a tu disposición.



**SOLUCIONES**

Organismo de Control  
Administrativo

## VUELVEN LAS 'JORNADAS DE PLATOS DE CUCHARA' PARA PONER EN VALOR LAS RECETAS Y PRODUCTOS TRADICIONALES VALENCIANOS

La campaña se celebró desde el 13 de febrero al 2 de marzo con propuestas gastronómicas de cuchara en 60 locales de diferentes municipios de toda la Comunidad Valenciana

La Confederación de Hostelería y Turismo de la Comunidad Valenciana (CONHOSTUR), formada por Hostelería Valencia, APEHA y ASHOTUR, con la colaboración de Turisme Comunitat Valenciana - L'Exquisit Mediterrani, organizaron el pasado febrero una nueva edición de las “Jornadas de los Platos de Cuchara”. El evento está centrado en reivindicar las recetas y productos más tradicionales del recetario valenciano dando protagonismo a los platos de cuchara, que conquistaron el calendario gastronómico valenciano del 13 de febrero al 2 de marzo de 2025.

La séptima edición de las jornadas reunió a 60 establecimientos de las provincias de Castellón, Valencia y Alicante. Los locales participantes ofrecieron a los clientes un menú (a partir de 20 euros) protagonizado por un plato de cuchara, que incluía alguna receta o producto típico de nuestra gastronomía. El catálogo de las Jornadas de Platos de Cuchara con el que contamos esta edición, con todas sus propuestas, se puede consultar en la página web [jornadasdecuchara.es](http://jornadasdecuchara.es).

Cada uno de los participantes elaboró un menú específico para el evento con platos como: “Manitas de cerdo deshuesadas guisadas con gambón” de Insensato (Alicante), “Arroz con pata Alicantino” en Restaurante Teselas (Alicante), “Olla serrana de



## PLATOS DE CUCHARA

Sot de Chera" presentado por La Salita (Valencia), "Potaje tradicional de la Casa" de Potajero Chico (Valencia), "La típica olleta morellana" en Vinatea (Castellón) o "Arroz caldoso de carabineros" por parte de Casa Lola (Castellón). Estas y muchas otras exquisiteces se mostraron como una opción, más que atractiva, para disfrutar de la gastronomía más genuina de nuestra tierra.

Estas jornadas gastronómicas tienen el objetivo de poner en valor la tradición gastronómica y la gran calidad de la oferta de restauración de los municipios de nuestra Comunitat Valenciana promoviendo la gastronomía local como seña de identidad.



La energía de tu comunidad

Asesor Personalizado

Usuario unificado con todas tus facturas

Fraccionado y aplazamiento de facturas

Mejor precio competitivo

900 908 878

finkaluz@finkaluz.com

www.finkaluz.com

# Mahou Reserva

TAN BUENA. TAN MAHOU.

MAHOU RESERVA RECOMIENDA EL CONSUMO RESPONSABLE 6,3°

# EVENTOS



# CONHOSTUR JUNTO A TURISME COMUNITAT VALENCIANA PROMOCIONAN LA GASTRONOMÍA VALENCIANA EN MUNICH

Raul Resino (Restaurante Raul Resino), Roseta Félix (Restaurante Fraula), Joaquín Baeza (Restaurante Baeza & Rufete) y la sumiller Yvonne Arcidiacono (Apicius) realizaron la presentación gastronómica a los operadores turísticos del mercado alemán

Turisme Comunitat Valenciana y la Confederación Empresarial de Hostelería y Turismo de la Comunidad Valenciana (CONHOSTUR) celebraron el pasado mes de mayo en Múnich una acción de promoción de destino de la Comunitat Valenciana, organizada en colaboración con la Oficina Española de Turismo en Múnich. El evento tuvo lugar en el emblemático edificio Alter Hof, ubicado en el centro histórico de Múnich.

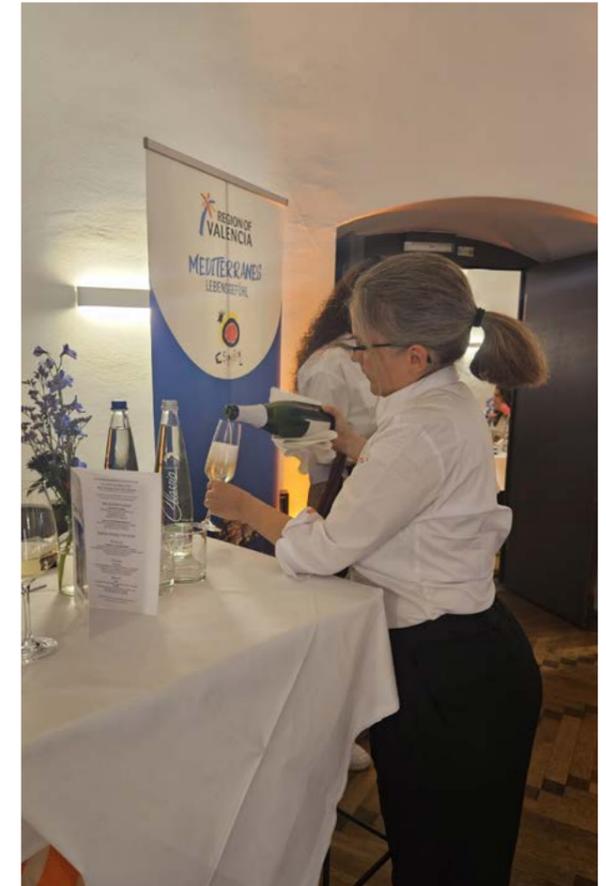
El evento promocional se inició con un workshop dirigido a touroperadores y profesionales del sector turístico del mercado alemán, seguido de una presentación de destino en la que intervino la consejera de Turismo de España en Múnich, Alicia Lillo, la vicepresidenta de CONHOSTUR, María del

Mar Valera y, cerrando el acto, el director general de Turismo, Israel Martínez.

Tras la presentación se sirvió una degustación para dar a conocer el territorio y la gastronomía valenciana de la mano de los chefs Michelin Raul Resino (1 Estrella Michelin, 2 Soles Repsol) del restaurante Raul Resino en Benicarló (Castellón); Roseta Félix del Restaurante Fraula de Valencia (1 Estrella Michelin, 1 Sol Repsol) y Joaquín Baeza del Restaurante Baeza & Rufete en Alicante (1 Estrella Michelin, 1 Sol Repsol). Los chefs, además, estuvieron acompañados de la sumiller del restaurante Apicius de Valencia, Yvonne Arcidiacono que ofreció una selección de vinos de la Comunidad.

En el acto, dirigido a prescriptores del mercado alemán, agencias de viajes, touroperadores, medios de comunicación y revistas especializadas, cada chef elaboró tapas con producto valenciano que el público pudo disfrutar en un cóctel degustación posterior a la presentación del destino. Raul Resino presentó las propuestas “Pez espada de anzuelo escabechado en frío” y “Brandada de mejillones y ortiga de mar”; Roseta Félix las tapas “Col rizada, salsa yodada y huevas de salmón” y “Arroz de cangrejo de la Albufera y tomates semisecos” y Joaquín Baeza las propuestas “Croqueta invertida”, “Costilla de cerdo con coca de curry y cacao” y para finalizar “Bizcocho caliente de mandarina, chocolate blanco y jengibre”.

María del Mar Valera, vicepresidenta de CONHOSTUR destacó en la presentación que la Comunidad Valenciana “es un destino privilegiado, la despensa del Mediterráneo. Uno de los principales motivos para venir a la Comunidad Valenciana es disfrutar del turismo gastronómico. Nuestros restaurantes y bares, la huerta, los mercados, el producto fresco



## ACCIÓN MUNICH

que tenemos en la Comunidad Valenciana es una de nuestras mejores cartas de presentación al visitante”.

El director general de Turismo, Israel Martínez, cerró el acto subrayando la tendencia positiva del mercado alemán en la Comunitat Valenciana. “En 2024, más de 750.000 alemanes nos visitaron, lo que representa un aumento del 3 % respecto a 2023. Además, su gasto superó los 930 millones de euros, un 13 % más que el año anterior. Estos datos reflejan no solo un interés sostenido, sino también una mayor confianza en nuestro destino”.

Martínez destacó el enfoque integral de la Comunitat Valenciana como destino turístico. De este modo,

subrayó que “somos un destino diverso y mucho más que sol y playa. Somos cultura, naturaleza, gastronomía y tenemos una forma única de entender la vida con nuestra Actitud Mediterránea, que conecta muy bien con el espíritu alemán”. También ha resaltado el compromiso con la sostenibilidad, recordando que “somos la primera región de España con una Estrategia de Sostenibilidad Turística certificada por AENOR”.

Se trata de una acción promocional, organizada por Turisme Comunitat Valenciana, junto con la Confederación Empresarial de Hostelería y Turismo de la Comunitat Valenciana y en colaboración con la Oficina de Turismo de España en Munich.

# TÚ TIENES SED DE AGUA Y TU CUERPO DE MINERALES



## Todos los servicios de igualdad que necesitas para tu empresa

- Protocolos de prevención frente al acoso
- Planes de igualdad
- Registro retributivo
- Auditoría retributiva
- Formación en igualdad
- Planes LGTBI
- Desconexión Digital

Contacta con nosotras para ofrecerte asesoramiento personalizado

✉ [contacto@amalteaconsultoria.es](mailto:contacto@amalteaconsultoria.es)

☎ 910 000 255

🌐 [www.planigualdadempresas.es/](http://www.planigualdadempresas.es/)



## ‘TORNEO DE GOLF DE HOSTELERÍA VALENCIA 2025’, UNA JORNADA DE DEPORTE, NETWORKING, PREMIOS Y DESCONEXIÓN

El pasado mes de mayo disfrutamos de una jornada diferente, en la que profesionales del sector hostelero y amantes del golf, se aunaron para jugar el ‘Torneo de Golf de Hostelería Valencia 2025’. Una iniciativa que empezó el año pasado y a la que dimos continuidad con esta segunda edición que representa una oportunidad excepcional para fortalecer relaciones empresariales mientras disfrutamos de una jornada de golf emocionante y llena de compañerismo.

La jornada comenzó a las 9:00, cuando los 100 participantes estaban ya listos para empezar una mañana entre greens y búnkers. Hasta las 14:00 estuvieron completando los 10 hoyos que dispone el campo y llevando un registro de sus puntuaciones que luego pasarían para el recuento.

El entorno del Club de golf Foessos, el deporte en sí y el posterior networking con el cierre del ágape, permitieron a todos los allí presentes vivir un día

idóneo para la desconexión. Se generó un espacio en que compartir inquietudes sobre el sector de la hostelería entre compañeros e invitados externos aficionados a los hoyos.

Después del ágape se dio paso a uno de los momentos más esperados por los participantes, la entrega de premios. Se otorgaron un total de 10, siendo 6 para los tres primeros clasificados de cada categoría y el resto para el driver más largo y el par 3 más cercano también de cada división.

Los premios estuvieron entre otros compuestos por bolas y bolsas de golf, además de otros obsequios aportados por nuestras empresas proveedoras como cajas de cerveza, mochilas, bolsas o almuerzos en nuestro local asociado La Mesedora.

Una segunda edición de este evento, que no hubiera sido posible sin la inestimable ayuda de nuestros proveedores. Queremos agradecer a Loomis-Pay, Caixa Popular y Proteneur por patrocinar el evento, y a Mahou, Coca-Cola, Panesco y Solán de Cabras por participar en la organización.



## ¿Y si pudieras limpiar sin químicos?

Tenemos la solución que va a revolucionar tu negocio



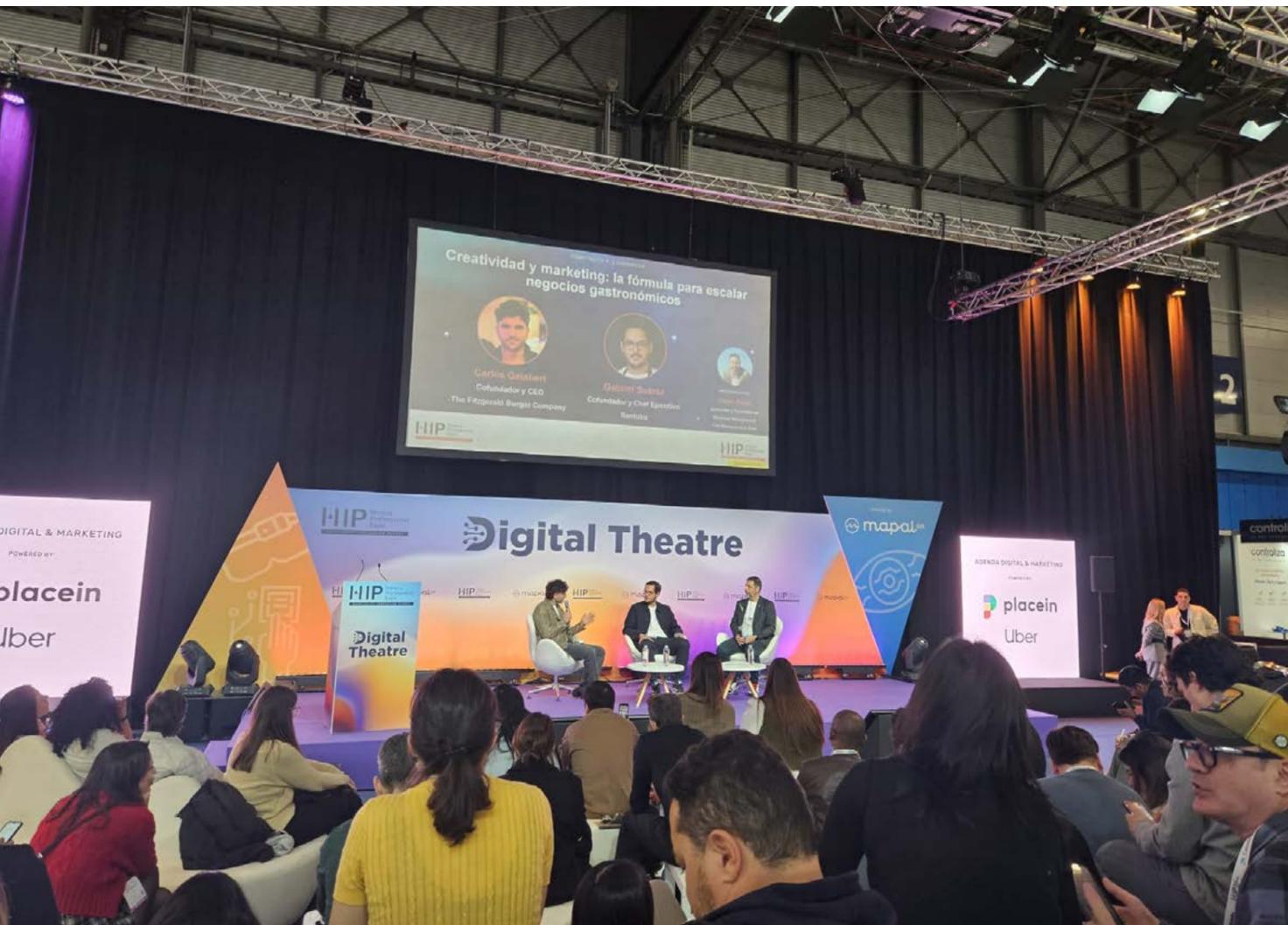
Solicita tu demostración **GRATIS**

AQUONA

# EL FUTURO DEL SECTOR HOSTELERO A DEBATE EN HIP 2025

El pasado mes de marzo asistimos a la Horeca Professional Expo (HIP) 2025, una feria y congreso que se ha convertido en una cita imprescindible para conocer las últimas soluciones y productos para el sector, así como las tendencias que vienen para la hostería de cara al futuro: la aplicación en la hostelería de la inteligencia artificial, la digitalización, la marca personal, la diferenciación, los retos para conciliar y atraer el talento al sector, el relevo generacional...

Pudimos disfrutar de ponencias de todo tipo realizadas por empresarios y autoridades relacionadas con el sector de la hostelería y la innovación. Entre ellos hubo algunas que resultaron especialmente interesantes para nosotros, ya que estuvieron protagonizadas por hosteleros asociados a la federación. Estas fueron 'Retos de jóvenes talentos de la gastronomía' en la que participó Sergio Santamaría, el fundador de La Mesedora; y 'Creatividad y marketing: la fórmula para escalar negocios gastronómicos', que contó con la participación de Carlos Gelabert, CEO de The Fitzgerald.



Además, pudimos disfrutar de muchas otras ponencias como:

- » **La charla inspiradora 'Hostelería del futuro: Las claves para liderar en un mundo cambiante'** protagonizada por José Elías de la mano de nuestro proveedor Mahou
- » El congreso Horeca Futura organizado por Hostelería España que rindió especial homenaje a **Jose Luis Yzuel**, fallecido esa misma semana
- » **Samantha Vallejo**: La marca personal como clave en la evolución gastronómica
- » **'De generación en generación'** con Joan Roca y su hijo Marc Roca
- » **Gastronomía y Ocio: La Clave del Turismo en las Ciudades** con el director general de Turisme Comunitat Valenciana, Israel Martínez y Ana Poquet, concejala de Turismo del Ayuntamiento de Alicante

Junto a ello, a través del Aula Makro, pudimos ver en directo showcookings de chefs de otros de nuestros asociados: Roger Julián (Simposio), Raket Cernicharo (Karak), Germán Carrizo y Carito Lourenço, ambos de Fierro. También tuvimos el placer de visitar a nuestros proveedores Mahou, Makro, Coca-Cola y Loomis-Pay.



**G**  
**GARCÍA**  
 FRUTAS & VERDURAS

TU AGRICULTOR,  
 TU FRUTERO DE CONFIANZA

**963 792 820**  
 frutasyverdurasgarcia.com



# UNA NUEVA LEY PARA UNA NUEVA FORMACIÓN PROFESIONAL

En un contexto de alta rotación y escasez de personal cualificado, la FP es una respuesta estructural a un problema que afecta a la productividad del sector. Necesitamos que los centros de FP trabajen de la mano con las empresas para formar perfiles técnicos, especializados y con visión de futuro.

Además, la FP nos permite contar con una cantera de jóvenes preparados y con formación práctica adaptada a las necesidades reales de las empresas del sector, mejorando la calidad del servicio y, permitiendo a los negocios fidelizar tanto al cliente como al propio empleado.

Cuando hablamos de Formación Profesional nos estamos refiriendo a un conjunto de acciones formativas que capacitan para el desempeño cualificado de una profesión, el acceso al empleo y la participación en la vida social, cultural y económica.

El Sistema de FP actual es un sistema único, que integra la FP del sistema educativo y la FP para el empleo en un solo modelo al servicio de estudiantes y trabajadores; es flexible, es decir se adapta a las circunstancias de las personas que podrán recorrer el itinerario educativo que más le interese; y capitalizable en la medida que todo lo que estudio va a servir para algo porque es acreditable.

Así mismo, el nuevo Sistema de FP apuesta por el carácter Dual de la Formación Profesional, combinando la formación en un centro educativo con la actividad formativa en una empresa y, con eso, conseguir la implicación de las empresas en el programa educativo para favorecer la inserción

laboral y la contratación directa del alumnado.

Por último, hay que destacar que, también se contempla en el nuevo sistema, la acreditación de competencias profesionales adquiridas a través de la experiencia laboral u otras vías no formales o informales, como un procedimiento imprescindible para facilitar, a las personas trabajadoras que han aprendido su profesión en el puesto de trabajo, mejorar su cualificación profesional.

Hostelería Valencia en la más firme convicción de que un personal formado en FP es una base excelente para nuestro sector, ofrece cada año Certificados Profesionales de nivel 1 y 2 de cualificación en el área de Cocina y Sala, contando siempre con establecimientos asociados para la realización de la formación en empresa. Y podemos decir con orgullo que a la finalización de la formación conseguimos un ajuste persona-puesto de más del 50%, agilizando los procesos de selección y captación de personal de las empresas.

Sin embargo, el éxito a largo plazo, radica en un compromiso con la formación continua, tanto en habilidades técnicas como en competencias más generales, como la gestión de equipos, la digitalización o la sostenibilidad. En este sentido, las asociaciones empresariales debemos trabajar codo a codo con los centros educativos y las administraciones para garantizar que nuestros trabajadores sigan siendo competitivos y capaces de adaptarse a los rápidos cambios que enfrenta el sector de hostelería y turismo.

Si conseguimos mantener a nuestros equipos formados y motivados, no solo mejoramos la calidad del servicio, sino que también aseguramos la competitividad de nuestros negocios en un sector que no para de evolucionar.

Hoy en día, la hostelería está evolucionando rápidamente, y con ella, las necesidades de formación y los puestos más demandados. Es fundamental que la FP se enfoque en áreas que no solo cubran las competencias tradicionales, sino que también se adapten a los nuevos retos tecnológicos y de gestión del sector.

Manuel Gil | Departamento de Formación

## FORMACIÓN CONTINUA COMO GARANTÍA DE ÉXITO PARA UN SECTOR EN CONSTANTE EVOLUCIÓN

La hostelería vive una transformación constante y la formación se posiciona como una herramienta clave para afrontar los nuevos retos con éxito. Desde el conocimiento técnico hasta las habilidades blandas, estos cursos ofrecen una actualización realista, práctica y adaptada a las necesidades actuales del sector.

Dejamos atrás un semestre donde nuestros alumnos han podido descubrir y profundizar en

temáticas enfocadas en la profesionalización de sus puestos y en el desarrollo de sus establecimientos: "Ingeniería de menús", "Jefe de sala", "Postres en el restaurante", "Redes sociales". Cursos diseñados para potenciar aspectos de relevancia dentro del establecimiento.

Y con el mismo enfoque centramos nuestros esfuerzos en mostraros **las próximas formaciones que seguro son de vuestro interés.**

- ① SUMILLERÍA PARA PROFESIONALES
- ② RENTABILIDAD DEL NEGOCIO HOSTELERO
- ③ SELLOS DE CALIDAD EN HOSTELERÍA
- ④ PNL APLICADA A LA HOSTELERÍA
- ⑤ CULINARIA DEL ARROZ
- ⑥ INTELIGENCIA ARTIFICIAL EN HOSTELERÍA
- ⑦ INGLÉS PARA PROFESIONALES DE LA HOSTELERÍA

### ① Sumillería para Profesionales

Un sumiller ya no solo sirve vino: crea experiencias. Este curso profundizará en los procesos de elaboración del vino, su cata y su servicio. Realizaremos un viaje por la geografía vinícola nacional e internacional. Nos adentraremos en los licores, destilados, bebidas y producto gastronómico. Todo ello desde una metodología práctica, impartido por grandes profesionales del sector y con visitas a productores y proveedores de referencia.

### ② Rentabilidad del Negocio Hostelero

Un local lleno no siempre es sinónimo de beneficios. Este curso ofrece herramientas para controlar gastos, proyectar ventas, fidelizar clientes y diseñar modelos de negocio sostenibles. Todo con un enfoque práctico, pensado para tomar decisiones estratégicas con información real. Si quieres transformar tu establecimiento en un negocio sólido y rentable, este curso es tu mejor inversión.



### ③ Sellos de Calidad en Hostelería

Certificar la calidad no solo aporta prestigio, también transmite confianza. Este curso está pensado para quienes quieren llevar su establecimiento a otro nivel, apostando por la mejora continua y las buenas prácticas certificadas. Revisaremos los principales sellos, sus requisitos y el proceso de auditoría, además de su valor como herramienta de marketing. Una apuesta por la mejora continua y la diferenciación.

### ④ PNL Aplicada a la Hostelería

La comunicación eficaz es una ventaja competitiva.

En esta formación descubriremos como utilizar la Programación Neurolingüística para mejorar la atención al cliente y el liderazgo de equipos. Se trata de entender cómo funciona el pensamiento humano para ofrecer un servicio más personalizado, empático y eficaz. Si buscas crecer como profesional y transformar el modo en que te comunicas en tu entorno laboral, este curso es para ti.

### ⑤ Culinaria del Arroz

El arroz es mucho que una materia prima: es arte, técnica y tradición. En este curso intensivo se trabaja desde la elección del grano hasta la construcción de fondos, elaborando arroces secos, caldosos y al horno. Con sesiones prácticas y acompañamiento de chefs expertos, vas a adquirir el criterio y la habilidad necesarios para elevar tus arroces al nivel que exige una cocina profesional. Porque cuando un arroz está bien hecho, el cliente lo recuerda...y vuelve.

### ⑥ Inteligencia Artificial en Hostelería

La Inteligencia Artificial ya está en la hostelería, no es cosa del futuro: es presente. Descubriremos cómo aprovecharla para optimizar operaciones, predecir demanda, personalizar servicios o reducir desperdicios. Una formación pensada para quienes quieren innovar sin perder la esencia de su negocio. Porque un negocio hostelero eficiente no solo depende de la cocina o del servicio: también se construye con visión de futuro.



## ⑦ Inglés para Profesionales de la Hostelería

Dominar el inglés ya no es opcional, es una necesidad. Esta propuesta formativa de carácter práctico y orientada al uso real del idioma, se centra en situaciones cotidianas: atención al cliente, toma de comandas, resolución de incidencias, recomendaciones gastronómicas, gestión de reservas ...Un aprendizaje práctico, con roleplays y vocabulario específico, que mejora la atención al cliente y abre nuevas oportunidades profesionales.



No te olvides de **visitar nuestra web** para ver con detalle las características de cada uno de estos cursos, su duración, objetivos y contenidos y también los docentes que te trasladarán su conocimiento y experiencia para que tú también seas un profesional de éxito.



MENAJE Y  
UTILLAJE  
PROFESIONAL



CERCANÍA  
CONFIANZA  
PROFESIONALIDAD



IMPORTACIÓN DIRECTA  
DISTRIBUCIÓN GRANDES  
MARCAS  
MEJOR PRECIO  
GARANTIZADO



GAMA COMPLETA DE  
DESECHABLES  
PERSONALIZADOS



SISTEMAS Y  
PRODUCTOS  
DE LIMPIEZA



**MUÑOZ BOSCH**

desde 1990



[www.munozbosch.com](http://www.munozbosch.com)



Proveedor oficial de la  
Federación para la gestión  
de sus biorresiduos



**Recogida y gestión del  
aceite usado**

Ofrecemos un servicio integral, sostenible y adaptado a las necesidades específicas de cada establecimiento

Los miembros de la Federación de Hostelería de Valencia pueden contactar con nosotros para recoger y gestionar su aceite usado en:

- 📍 [remittel.es](http://remittel.es)
- ☎ 607 936 096
- ✉ [administracion.lgenoves@remittel.com](mailto:administracion.lgenoves@remittel.com)



**BIO  
TRANS  
FORMING**  
*Future*

# ¡APROVECHA TU CRÉDITO FORMATIVO!

Hostelería Valencia te ayuda en la gestión de las bonificaciones ante FUNDAE para poder financiar tus iniciativas en formación

Ponte en contacto con nosotros y no dejes pasar la oportunidad de bonificar parcial o totalmente el coste de tu formación



## HOSTELERÍA VALENCIA ANALIZA LAS CLAVES PARA MANTENER UN BUEN AMBIENTE LABORAL EN LAS EMPRESAS

Diferentes expertos en materia de salud mental y riesgos laborales se dieron cita el 17 de febrero en la Fundación Bancaja de Valencia

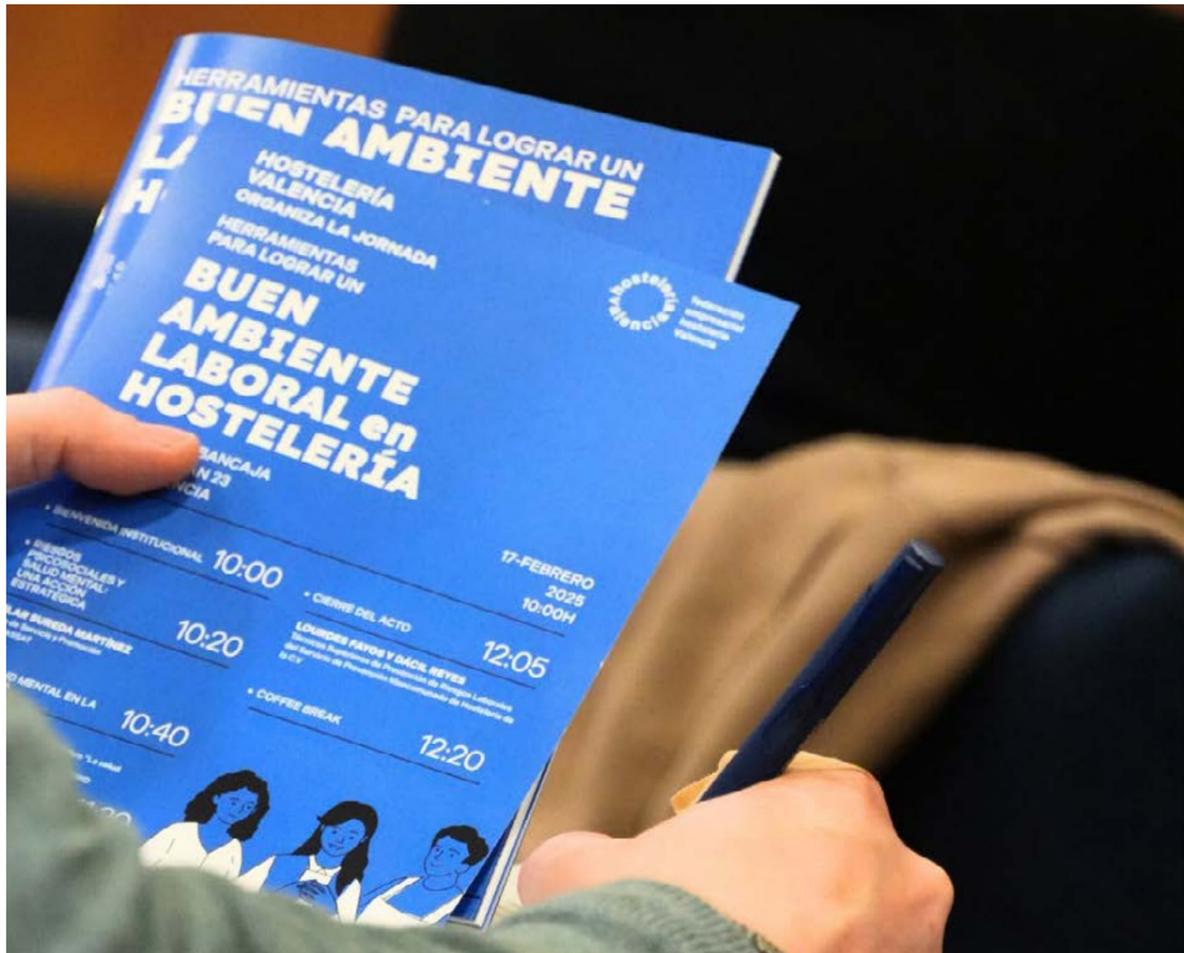
Conseguir un entorno laboral agradable y seguro es una de las claves del éxito de cualquier empresa. En el ámbito de la hostelería este reto pasa por generar sensaciones positivas entre los trabajadores, cuidar su salud mental y prevenir cualquier tipo de riesgo laboral. Por este motivo, **Hostelería Valencia, en colaboración con la Conselleria de Educación, Cultura, Universidades y Empleo, organizó una jornada dedicada a fomentar el buen ambiente profesional en hostelería a través de una serie de ponencias a cargo de reconocidos expertos.** La cita tuvo lugar el pasado febrero en la Fundación Bancaja de Valencia.



El acto contó con tres ponencias principales, durante las cuales los asistentes recibieron una serie de pautas para establecer un ambiente óptimo dentro de cualquier empresa del sector. La primera intervención corrió a cargo de la Jefa de Servicio y Promoción de INVASSAT (Instituto Valenciano de Seguridad y Salud en el Trabajo), **Pilar Sureda Martínez**, que abordó el problema de los riesgos psicosociales, así como su impacto en la salud mental de los trabajadores.

El bienestar emocional fue el eje central de la siguiente ponencia, en la que el abogado, escritor y doctor en psicología **Javier Cantera** -autor del libro "La salud mental en la empresa"- analizó las fuentes del estrés y malestar en las organizaciones, así como la enorme incidencia que tiene el mundo del trabajo en la salud mental de las personas. Además, expuso la creación de planes de bienestar para evitar ecosistemas tóxicos, y propuso recursos con los que fomentar y promover una cultura de bienestar en las empresas.

A continuación, el cofundador de la compañía Viviendo del Cuento, **José Luis Herranz**, finalizó exponiendo a los asistentes una dinámica aplicada durante su trayectoria con los *team building*. Por último, intervinieron **Lourdes Fayos y Dácil Reyes**, técnicos superiores de prevención de riesgos laborales del Servicio de Prevención Mancomunado de Hostelería de la Comunidad Valenciana.



*Air*  
**Process**  
HIGIENE DEL AIRE

**Desengrase de las ventilaciones de cocinas**

---

**Tratamiento de los sistemas de ventilación**

---

**Limpiezas técnicas**

Apdo. correos nº 230  
46185 La Pobla de Vallbona (Valencia)  
Telf.: 96 166 31 31 Fax: 96 166 31 30  
e-mail: info@air-process.net  
www.air-process.net

# PROVEEDORES

La Federación Empresarial de Hostelería de Valencia tiene firmados acuerdos de colaboración con empresas especializadas en el sector hostelero que ofrecen a nuestros asociados descuentos y precios especiales sobre la tarifa de mercado.

## BONATEL SE UNE A LA CARTERA DE PROVEEDORES DE HOSTELERÍA VALENCIA PARA OFRECER SERVICIOS DE TELEFONÍA A LOS ASOCIADOS

Bonatel, distribuidor autorizado de Vodafone, ha firmado con Hostelería Valencia un acuerdo de colaboración para incorporarse como empresa proveedora de la Federación. Se une a las más de 35 que ya forman parte de la familia y que ofrecen ventajas exclusivas a los asociados.

Llevan 20 años ofreciendo soluciones avanzadas de comunicación y digitalización de procesos a empresas. Disponen de más de 50 productos en los que ya confían 9.000 clientes. "Profesionalidad, Orientación al Cliente, Superación, Honestidad, Innovación, Garantía y Dinamismo", estos son valores que han asentado como bases para ofrecer la mejor experiencia de cliente posible

Para más información o contratación de servicios contacta con ellos llamando al 674.14 8.050 o a través de correo electrónico: vicente.prats@bonatelbusiness.com. También puedes acceder a su página web para conocer mejor su oferta: <https://bonatelbusiness.com/>.

Para más información o contratación de servicios contacta con ellos llamando al 674.14 8.050 o a través de correo electrónico: vicente.prats@bonatelbusiness.com. También puedes acceder a su página web para conocer mejor su oferta: <https://bonatelbusiness.com/>.



# Bonatel

## La tranquilidad de tenerlo todo

Optimizamos la gestión de tu local con un sistema de TPV que agiliza el servicio en tu restaurante y minimiza los errores. Así, tus clientes disfrutan de una experiencia más cómoda, segura y organizada, lo que convierte tu establecimiento en un lugar de confianza.



### Un programa 360° para tu negocio

- **TPV:** Gestiona las distintas tareas de venta.
- **Pasarela de pago:** Todo en uno, toma nota, cobra e imprime ticket.
- **Gestión de efectivo:** Nos encargamos de organizar y transportar tu cash.
- **Telecomanda y KDS:** Representa de manera visual y cómoda las órdenes a cocina.
- **Direct:** Visualiza tus datos a tiempo real donde y cuando quieras.
- **Cajón portamonedas inteligente:** Control eficaz del dinero en efectivo.
- **Formación:** Formamos a tu equipo para que pueda manejar el sistema fácilmente.



Todos los pagos son bienvenidos



Loomis-Pay  
Lo tiene todo

loomispay.es

# HOSTELERÍA Y LEY ANTIFRAUDE: LO QUE DEBES SABER ANTES DE JULIO DE 2025

La hostelería se prepara para un cambio normativo crucial. En julio de 2025 entra en vigor la Ley 11/2021 de medidas contra el fraude fiscal, que exigirá nuevas formas de trabajar en bares, restaurantes, cafeterías y demás negocios del sector. Su objetivo: aumentar la transparencia y reducir la economía sumergida, especialmente en negocios donde el efectivo tiene un papel central.

## ¿Qué exige la ley?

Los principales puntos que los hosteleros deben tener en cuenta son:

- » **Software de facturación certificado por Hacienda (VeriFactu)** obligatorio para emitir tickets y facturas.
- » **Registro automático y envío de cada venta** a la Agencia Tributaria en tiempo real.
- » **Factura electrónica obligatoria**, tanto entre empresas (B2B) como con clientes finales (B2C).
- » **Prohibido modificar o eliminar ventas una vez registradas.**



El incumplimiento puede acarrear **sanciones de hasta 50.000 €**, recargos del 150 % y **cierres temporales del establecimiento.**

## No solo una obligación: una oportunidad real

La digitalización forzada por la ley puede ser también un impulso positivo para modernizar el negocio. Adaptarse con las herramientas adecuadas permite:

- » Control total y en tiempo real de las operaciones.
- » Mayor confianza del cliente gracias a tickets digitales verificables.
- » Automatización contable que reduce errores.
- » Acceso a ayudas como el **Kit Digital**, con hasta 12.000 € para implantar soluciones tecnológicas.

## VeriFactu vs factura electrónica: ¿es lo mismo?

Aunque comparten tecnologías y fines, hay diferencias importantes:

- » **VeriFactu** es un sistema voluntario que ya está activo. Envía a Hacienda una copia estructurada de todas las facturas, digitales o en papel, generando trazabilidad inmediata.
- » La **factura electrónica B2B**, regulada por la Ley "Crea y Crece", será obligatoria para empresas y autónomos, con una implantación gradual.



Ambos sistemas se complementan, pero **no son equivalentes.**

## Cómo prepararte sin complicaciones

Los negocios que ya se están adaptando coinciden en tres claves para el éxito:

- 1. Tecnología fiable:** implantar un software homologado es esencial. Plataformas como **Loomis Pay** ofrecen soluciones integrales que incluyen software, gestión de pagos (electrónicos y en efectivo) y soporte técnico.
- 2. Formación del personal:** asegurar que todo el equipo domina el sistema es fundamental para evitar errores que puedan traducirse en sanciones.
- 3. Gestión inteligente del efectivo:** eliminar el uso de efectivo no es obligatorio, pero sí lo es gestionarlo de forma más profesional. Sistemas como los **SafePoints**, integrados en soluciones como Loomis Pay, permiten automatizar el cierre de caja, reducir errores y mejorar la seguridad.



La Ley Antifraude es un reto, pero también una palanca de cambio. Modernizar la facturación y la gestión diaria puede aportar tranquilidad frente a inspecciones y eficiencia operativa. La clave está en anticiparse y apoyarse en herramientas fiables que hagan que **cumplir la normativa no sea un problema, sino una ventaja competitiva.**

## PROTENEUR, NUEVO PROVEEDOR DE HOSTELERÍA VALENCIA, OFRECERÁ SUS PRODUCTOS DE PROTEÍNA VEGETAL A LAS EMPRESAS ASOCIADAS

Hostelería Valencia y PROTENEUR han firmado un acuerdo de colaboración para que esta empresa se sume a la cartera de proveedores que dispone la Federación hacia sus asociados. Se trata de una empresa especializada en productos de proteína vegetal.

Desde su planta de producción ubicada en Lliria, tratan de mantenerse siempre próximos al consumidor y el mercado para cumplir con sus expectativas. Disponen de una amplia variedad

de productos de proteína vegetal, una selección basada en la sostenibilidad y la buena nutrición del comensal.

Para más información o contratación de servicios contacta con ellos llamando al 626.103.7810 a través de correo electrónico: [vicente.hidalgo@budenheim.com](mailto:vicente.hidalgo@budenheim.com). También puedes acceder a su página web para conocer mejor su oferta: <https://www.budenheim.com/proteneur>.

## SHOWCOOKING EXCLUSIVO PARA EMPRESARIOS DEL SECTOR

Hace escasos días PROTENEUR organizó un evento exclusivo para empresarios del sector en el que presentaron su gama de productos de proteína vegetal. La jornada empezó con una introducción de la propia empresa, un repaso por su trayectoria y producción.

Después Alberto Alonso, el chef de Dos Estaciones, restaurante asociado de Hostelería Valencia, pasó a realizar un showcooking en el que dio su visión culinaria, explicó cómo usar el producto y puso ejemplos de recetas que se pueden realizar con ello.

Una vez terminado esto fue el turno de las empresas que asistieron, a los que se les dio la posibilidad de crear platos propios a través del producto de PROTENEUR. Entre ellos estaba el chef de El Trompo Mexicano a quién le gustó mucho la comida que dieron a probar y quién tiene ganas de seguir trabajando el producto para ver cómo incorporarlo en su local.

Terminando la jornada hubo un turno de preguntas para resolver todas las dudas respecto al género de proteína vegetal de nuestro proveedor. Y para finalizar se pasó al "postre" del evento, con una degustación de batidos de proteínas de distintos sabores.

**room**  
ESTUDIO

MARCA · WEB · COMUNICACIÓN

Gestionamos el diseño y la comunicación de tu proyecto de hostelería



**PROTENEUR**  
by Budenheim



# CARTERA DE PROVEEDORES

## MÓDULOS

VENTAJAS



Seguros y finanzas  
Av. Blasco Ibáñez, 64 bajo  
46021 Valencia  
96 369 33 50  
segurmendi.com

VENTAJAS



ESTUDIO ROOM  
Calle Pizarro 12 pta 8  
46004 Valencia  
Vicente Marzal - 667 410 945  
estudio@estudioroom.com  
estudioroom.com/comunicacion



Bebidas refrescantes  
Av. Real Monasterio Sta. Ma. Poblet, 20  
46930 Quart de Poblet - Valencia  
902 889 400  
cocolaiberianpartners.com  
mjandres@es.cciberianpartners.com



MOLCAWORLD  
Calle 7, 117 A PI Enchilagar del Rullo.  
46191 Vilamarxant (Valencia)  
Paula Corachán - 628 12 02 17  
fran.noguera@finkaluz.com



REPSOL  
C/ Menorca 19, planta 12, 46023  
Valencia  
Antonio Garcia - 96 353 45 36  
www.repsol.com  
agarciaa@repsol.com

VENTAJAS



NARIA  
Calle Estatuto, 2 (BAJO)  
Castellón de la Plana  
César Romero - 618 44 27 26  
cesar@naria.digital

VENTAJAS



ABORDO  
Ctra. Benetusser a Paiporta, nº 62  
Rafael Cuenca - 963 979 210  
abordo.es / rcb@abordo.es

VENTAJAS



CRIDATEL SL  
C/San Carlos, 7 Entlo.  
Mislata - Valencia  
Jose Antonio Cantero  
96 383 80 93 - 630 935 968  
critadel.com / critadel@critadel.com



NAUTALIA  
Gran Vía Fernando el Católico, 62  
Gloria Monsalve  
960 046 945  
0360@nautaliaviajes.es

VENTAJAS



FINKALUZ  
Plaza del ayuntamiento 11, piso 4  
puerta 7 - Valencia  
Rafael Cuenca - 963 979 2 10  
fran.noguera@finkaluz.com



ALFA GRAN VÍA  
Jesús Cañizares - 695461439  
frucosol.com/es/maquinas  
-desengrasantes  
alfagranvia@gmail.com



SAT FERNÁNDEZ  
C/ La Farola 11, 46138, Rafelbuñol  
(Valencia)  
Departamento SAT - 678.413.103  
serviciotecnicofernandez.es  
info@serviciotecnicofernandez.es

**Remittel**  
 REMITTEL  
 Calle Tabardo, 13  
 José Domínguez - 616.601.375  
 remittel.es  
 jdominguez@remittel.com

**La Lorraine Bakery Group**  
 LA LORRAINE BAKERY ESPAÑA  
 C/Colombia, 11 - Planta 2 Oficina 20  
 03010 Alicante  
 Francisco Paulino - 673 830 782  
 tienda.panescofood.es  
 f.huerta@panescofood.es

**mgm**  
 PATENTES Y MARCAS  
 MGM Marcas y Patentes  
 C/Linares, 7 pta. 3  
 Julia Maldonado / Trinidad Rodríguez  
 96.385.12.06 / 96.385.18.08  
 valencia@mgm-ip.es / jmj@mgm-ip.es  
 patentesymarcasmgm.es

**AQUONA**  
 AQUONA  
 C/ Valle de la Balletera 49,  
 bajo derecha - 46015  
 960.902.597/ 681.382.576  
 aquona.es  
 info@aquona.es

**LOOMIS—PAY**  
 LOOMIS-PAY  
 C/ Archiduque Carlos 84 bajo  
 46014 - Valencia  
 91 543 15 79  
 loomispay.es  
 es.loomispay@loomis.com

**Sanitas**  
 SANITAS  
 C/San José de Calasanz, 14  
 Mar Navarro - 620 84 81 78  
 mnavarro.pex@sanitas.es

**VALLE**  
 VALLE  
 Avenida de la Industria, 19  
 46980 - Paterna  
 Octavia Szabo - 606.979.908  
 vallesl.com / octaviaszabo@vallesl.com  
 Instagram: @vallevlc  
 Facebook: vallevalencia  
 LinkedIn: vallevalencia

**AMALTEA**  
 Igualdad de Género  
 AMALTEA CONSULTORÍA  
 EN IGUALDAD DE GÉNERO  
 C/ Valencia, 35, bajo,  
 Burjassot - Valencia  
 Ana López Ramos (Coordinadora)  
 Francisco Peña (Comercial)  
 910.000.255  
 planigualdadempresas.es  
 contacto@planigualdadempresas.es  
 ana.lopez@amalteaconsultoria.es

**MAHOU SANMIGUEL**  
 MAHOU SANMIGUEL  
**Valencia capital**  
 Sr. Juan José Calvo Gómez  
 618.597.532  
 jcalvog@mahou-sanmiguel.com  
**Valencia provincia**  
 Sr. Alejandro Panach  
 639.311.486  
 apanacha@mahou-sanmiguel.com  
 mahou-sanmiguel.com

**SOLAN DE CABRAS**  
 Aguas y bebidas refrescantes  
**Valencia capital**  
 Sr. Juan José Calvo - 618.597.532  
 jcalvog@mahou-sanmiguel.com  
**Valencia provincia**  
 Sr. Alejandro Panach - 639.311.486j  
 apanacha@mahou-sanmiguel.com  
 solandecabras.es

**Bonatel**  
 BONATEL BUSINESS  
 Calle Miguel Xirivella Lucas,  
 6 Bajo 46470 - Catarroja  
 674.148.050  
 vicente.prats@bonatelbusiness.com  
 bonatelbusiness.com

**PROTENEUR**  
 by Budenheim  
 PROTENEUR  
 Pol. Ind. Plá de Rascanya.  
 C/ Safareig, s/n. 46160.  
 Llíria, Valencia  
 626.103.781  
 budenheim.com/proteneur  
 vicente.hidalgo@budenheim.com

**La Burbuja Lavandería**  
 Lavandería La Burbuja  
 C/ Narcis Monturiol (Valencia)  
 961 770 145  
 laburbujavalencia.com  
 avanburbujaperello@gmail.com

**eranovum**  
 Eranovum  
 Avda. del General Perón, 38, 7  
 3ª planta, Oficina 3, 28080 (Madrid)  
 eranovum.energy  
 javier@eranovum.energy

**SOLUCIONES**  
 Soluciones Arquitectura, Ingeniería  
 y Urbanismo  
 Plaza Ayuntamiento, 5-26 (Valencia)  
 96.006.34.92 - 671.051.655  
 estudio@estudiosoluciones.com

**MUÑOZ BOSCH**  
 SUMINISTROS INTEGRALES  
 DE HOSTELERÍA Y LIMPIEZA  
 Muñoz Bosch S.L  
 AVDA. LUIS DE SANTANGEL, 69/71  
 MUSEROS 46136 - VALENCIA  
 961 853 328  
 munozbosch.com  
 info@munozbosch.com

**iseval**  
 Iseval S.L  
 C/ POETA LLORENTE 37 BAJO  
 PAIORTA (VALENCIA)  
 963970150 / 666527382  
 iseval.net  
 juanjo.labios@iseval.net

**VICENTE GANDIA**  
 VITICULTORES DESDE 1885  
 Comercialización de vinos  
 Ctra. Cheste-Godelleta, S/N  
 6370 Chiva (Valencia)  
 Pedro Tabales Montaña - 679.435.774  
 vicentegandia.com  
 ptabales@vicentegandia.com

**caixa popular**  
 Banca  
 Avda. Juan de la Cierva, 9  
 Parque Tecnológico - Paterna  
 963134955  
 caixapopular.es  
 hchust@caixapopular.es

**GARCÍA**  
 FRUTAS Y VERDURAS  
 Venta de frutas y verduras  
 C/ Pedrapiquers, 12 (Polígono Industrial  
 Vara de Quart) 46014 - Valencia  
 963792820  
 frutasyverdurasgarcia.com  
 ventas@frutasyverdurasgarcia.com

**GRUPO ATICO34**  
 Protección de datos  
 Paseo de la Castellana 95, 15º  
 (Torre Europa)  
 Jorge García - 960960184  
 protecciondatos-lopd.com  
 valencia@atico34.com

**Air-Process**  
 RIGIENE DEL AIRE  
 Tratamientos de sistemas de  
 ventilación y limpiezas técnicas  
 en general  
 Camí Mas de Tous, 22, 46185  
 Pobra De Vallbona  
 961 66 31 31  
 air-process.net  
 info@air-process.net

**makro**  
 Alimentación y bebidas  
 C/ Pedrapiquers, 14 P.I.  
 Vara de Quart - 46014 Valencia  
 Avda. del Mediterráneo, 8 P.I. del  
 Mediterráneo - 46550 Albuixech  
 963134950 Valencia  
 961400616 - Albuixech  
 makro.es  
 mariateresa.gomez@makro.es

### DONACIÓN DE AETHMA PARA LA RECUPERACIÓN DE LOS NEGOCIOS AFECTADOS POR LA DANA

El pasado mes de marzo asistimos XIII edición del Concurso de Gamba Roja de Dénia. Allí la Asociación Empresarios de Hostelería y Turismo Marina Alta (AETHMA) realizó una donación de 5.000 euros con el objetivo de contribuir a la recuperación de los negocios afectados por la DANA.



### CAMPAÑA DE PUESTA EN VALOR DEL SECTOR: 'TERRAZAS DE TODA LA VIDA'

Esta campaña en colaboración con Hostelería España tiene como intención poner en valor un elemento que resulta esencial para la hostelería de toda la vida, las terrazas. Se hace a través de un vídeo en el que participa uno de nuestros asociados, Rafa Recuenco del Grupo Gastroadictos. Enlace al vídeo: [https://www.instagram.com/p/DLXOMxZCm\\_q/](https://www.instagram.com/p/DLXOMxZCm_q/)



### ASISTENCIA A LA PRESENTACIÓN DEL PLAN ESTRATÉGICO DE TURISMO 2025-2028

En abril asistimos a la presentación del Plan Estratégico de Turismo 2025-2028 de la ciudad de Valencia que tuvo lugar en el Palacio de Congresos. Allí, nuestro presidente, Manuel Espinar, fue invitado a participar en una mesa de debate junto a otras personalidades del mundo empresarial y académico valenciano.



### JORNADA 'FORMACIÓN PROFESIONAL: CLAVES PARA LAS EMPRESAS'

Hace escasas semanas se organizó la jornada 'Formación Profesional: Claves para las Empresas'. Hostelería Valencia participó en una mesa de debate enfocada en la hostelería, un sector que necesita contar con profesionales cualificados y dispuestos a formarse para desarrollar una carrera de futuro.

### PRESENTACIÓN DEL DECRETO DE ENTIDADES COLABORADORAS Y ENTES HABILITADOS

La sede de la CEV fue el emplazamiento elegido para realizar la presentación del Decreto de Entidades Colaboradoras y Entes Habilitados. Allí, nuestro secretario general, Rafael Ferrando, fue invitado a participar en la mesa redonda "Beneficios y retos de la implantación".



### LA FACULTAD DE FARMACIA DE LA UV OTORGA UN RECONOCIMIENTO A HOSTELERÍA VALENCIA

Por la celebración del 50 aniversario de la Facultad de Farmacia de la Universidad de Valencia la entidad organizó una entrega de reconocimientos en los que se nos otorgó uno de ellos por nuestra colaboración y disponibilidad con el Grado en Ciencias Gastronómicas a lo largo de los años.



### LA 'PATAQUETA' ASPIRA A LOGRAR EL RECONOCIMIENTO COMO MARCA CV

Desde Hostelería Valencia colaboramos con el Gremio de Panaderos de Valencia en un proyecto para convertir la 'Pataqueta' en seña de identidad valenciana, una acción de promoción gastronómica y cultural con el que se aspira a lograr el reconocimiento de este producto como Marca CV.



### HOSTELERÍA VALENCIA OTORGA UN PREMIO A PALACE FESOL EN LA 35ª MOSTRA PROAVA

Durante la presentación de la 35ª Mostra PROAVA otorgamos un premio a nuestro restaurante asociado Palace Fesol por su papel como embajadores de la gastronomía valenciana y por su dedicación con los productos locales, y en especial, con los vinos autóctonos.



### PARTICIPACIÓN EN EL VI FEMARA OPEN FORUM

En el mes de febrero fuimos invitados a asistir y participar en el VI FEMARA Open Forum. Rafael Ferrando, en representación de Hostelería Valencia, formó parte de una mesa redonda titulada "Situación y necesidades de la hostelería en la actualidad".



### PRESENCIA EN EL 'IV CONCURSO PINCHO O TAPA AVE MARÍA GASTRONÓMICA'

En mayo asistimos al 'IV Concurso pincho o tapa Ave María Gastronómica' organizado por el Colegio Ave María de Penya-roja. Es el tercer año en el que Hostelería Valencia y CONHOSTUR tienen presencia en el certamen ofreciendo información de nuestros servicios, cursos de formación y acciones gastronómicas a los alumnos del centro.

### HOMENAJE A GERMÁN VALENZUELA

Germán Valenzuela, quien ocupó cargos de responsabilidad en la junta directiva de Hostelería Valencia, fue una figura clave en la escena cultural y musical de Valencia. Por ello, para conmemorar su figura, en mayo se organizó un evento con más de 30 músicos y 5 DJs para honrar su espíritu y mantener viva la magia de miles de noches inolvidables.



### ASISTENCIA A LA PRESENTACIÓN DEL 'PLA ENDAVANT'

A finales de junio nuestro secretario general, Rafael Ferrando, asistió en el Palau de la Generalitat a la presentación del 'Pla Endavant' para la recuperación económica y social de la Comunidad Valenciana.



# NUEVO SISTEMA DE ELIMINACIÓN DE GRASAS, LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN PARA COCINAS INDUSTRIALES

- Ahorro de :  
Agua, energía, mano de obra, productos de limpieza.
- LIMPIA SIN FREGAR:  
Filtros de campanas, sartenes, paellas, freidoras, parrillas, quemadores, cacerolas, rejillas de hornos, tablas de cortar y utensilios.
- PRODUCTO BIODEGRADABLE Y NO TÓXICO
- REDUCE EL RIESGO DE INCENDIOS
- Ayuda a cumplir todas las normativas de limpieza:  
ISO 2000, ISO 22000, ISO 14001 y APPCC.



Sistema de Limpieza RECOMENDADO POR :



www.maquinasdesengrasantes.com | Tel. 96 205 88 88

Mov.695 461 439

NUEVOS ASOCIADOS

## EL ASTRÓNOMO

@elastronomo

Calle de Jeroni Munyós, 15, Valencia 46007

El Astrónomo es el ejemplo perfecto de cómo llevar la tradición al siguiente nivel, reinventando la cocina tradicional cuidando al máximo la presentación y sus elaboraciones.

En carta disponen de todo tipo de productos: bravas, mejillones, oreja, arroces, chuletón..., un tipo de oferta que nunca falla. Todo hecho en base a producto de mercado, lo que eleva sus platos a la máxima calidad.

Además, se preocupan por crear en su local un ambiente tranquilo, ideal para disfrutar de una buena comida con su depurada decoración y trato cercano con el cliente, aspectos que terminan de completar lo que será un éxito asegurado para cualquier cliente que decida visitarlos.

**¡Bienvenidos!**



## ALICE COFFEE & BRUNCH

@alicebrunch.es  
Calle Monjas de Santa Catalina 8, Valencia 46002

“Magia” es la palabra perfecta para describir a Alice Coffee & Brunch, al ser uno de esos locales que logran transportar a sus clientes a sus lugares favoritos. Concretamente está ambientado en el clásico cuento de Alicia en el país de las maravillas, permitiendo disfrutar de los increíbles sabores de sus productos mientras vives una experiencia mágica. Sin embargo, y no es poco decir, la ambientación no es su único atractivo, su oferta gastronómica brilla con luz propia. Disponen de servicio de brunch, menú del día, además de opciones de pastelería y todo tipo de bebidas. Una oferta de todo tipo pero que tiene un denominador común: un gran sabor y una presentación cuidada al milímetro en consonancia a la estética mágica del local.



¡Bienvenidos!

## MEMORIA GUSTATIVA

@restaurante\_memoria\_gustativa  
Carrer del Comte d'Altea, 43, Valencia 46005

Memoria Gustativa, recibió hace escasos meses su primer Sol Repsol. Lo hicieron tras apenas 11 meses de haber empezado su aventura, a través de trabajo, cariño y pasión por la cocina. Su propuesta se fundamenta en elaborar platos a partir de ingredientes que hemos comido siempre, pero desde otro punto de vista. Ser ellos mismos, ser creativos, ser libres desde el conocimiento, a través su propia memoria gustativa y la de sus clientes. Basan su actividad en homenajear a las tabernas de toda la vida, uniendo tradición, vanguardia y

sencillez, una premisa que ellos mismos resumen considerándose “sencillos pero complejos”. Además, tienen en su carta pinceladas de comida canaria, por las raíces de sus chefs, un detalle que completa una oferta que dejará a cualquier comensal encantados.

¡Bienvenidos!



## SOLUCIONES EN COMUNICACIONES PARA EMPRESAS

Más de 25 años de experiencia en nuevas tecnologías



- CENTRALITAS TELEFONICAS
- CONTROL ACCESO Y FICHAJE LABORAL
- CABLEADOS Y REDES INFORMATICAS
- MEGAFONÍA



- VIDEOVIGILANCIA
- AUDIOVISUALES
- COMUNICACIONES UNIFICADAS
- INFORMÁTICA DE REDES - SEGURIDAD



C / San Carlos 7 entlo  
46920 - Mislata ( Valencia )

Telf: 963838093  
[www.cridatel.com](http://www.cridatel.com)  
[cridatel@cridatel.com](mailto:cridatel@cridatel.com)

## AMANCAES

@amancaes.vlc  
Carrer del Comte d'Altea, 39, Valencia 46005

La fiesta de San Juan de Amancaes es historia de Lima, un símbolo que representa la unión entre Perú y el Mediterráneo. Es por ello por lo que Amancaes Valencia toma este concepto como inspiración para nombrar su local, el cual busca combinar lo mejor de cada gastronomía para obtener un resultado inigualable, lleno de sabor, creatividad y respeto por los orígenes. En su carta se pueden encontrar desde croquetas hasta los típicos ceviches, pasando por yuquitas, arroces y otros platos emblemáticos que reflejan la riqueza de ambas tradiciones culinarias. Cada elaboración está pensada para resaltar los sabores auténticos de sus ingredientes, asegurando un viaje a través del mestizaje culinario que define



la esencia de ambas culturas gastronómicas, encontrando el equilibrio perfecto entre tradición, innovación y adaptación a los paladares modernos.

**¡Bienvenidos!**

## FETS CANYAMELAR

@fetscanyamelar  
C/ José Benlliure, 111, Valencia 46011

La búsqueda del sabor como principio máximo es como define su misión el último negocio en unirse como asociado a Hostelería Valencia: @fetscanyamelar. No solo disponen de una comida de máxima calidad, sino que completan su oferta gastronómica con una amplia selección de vinos y cócteles.

cazuela” quieren reivindicar el valor de la cocina tradicional, a la que le aportan el toque justo de creatividad para crear un tándem que hace a este local ubicado en el Canyamelar una opción irresistible.

**¡Bienvenidos!**

Su carta está fundamentada en un producto de primera calidad tratado de la mejor forma posible, una combinación que nunca falla, y entre la que juegan con el trinomio de tierra, mar y huerta. Bajo su lema “no hay nada más cosmopolita que una



NUEVOS  
**BITES**



**INNOVACIÓN CON  
SABOR A TRADICIÓN**

más de 400 referencias  
en **panadería, bollería,  
repostería y salados**

Haga su pedido 24h / 365 en  
**tienda.panescfood.es**  
o en nuestras Apps



Atención telefónica: 965 08 08 81

**llbg.es**

## EL RINCÓN CANARIO

@elrincon.canario

Calle José Benlliure, 73, Valencia 46011

El último negocio en asociarse a Hostelería Valencia es uno de esos que te permiten viajar sin moverte de Valencia. Se trata de @elrincon.canario, un local basado en recrear el ambiente y la tradicional comida canaria desde el barrio del Cabanyal.

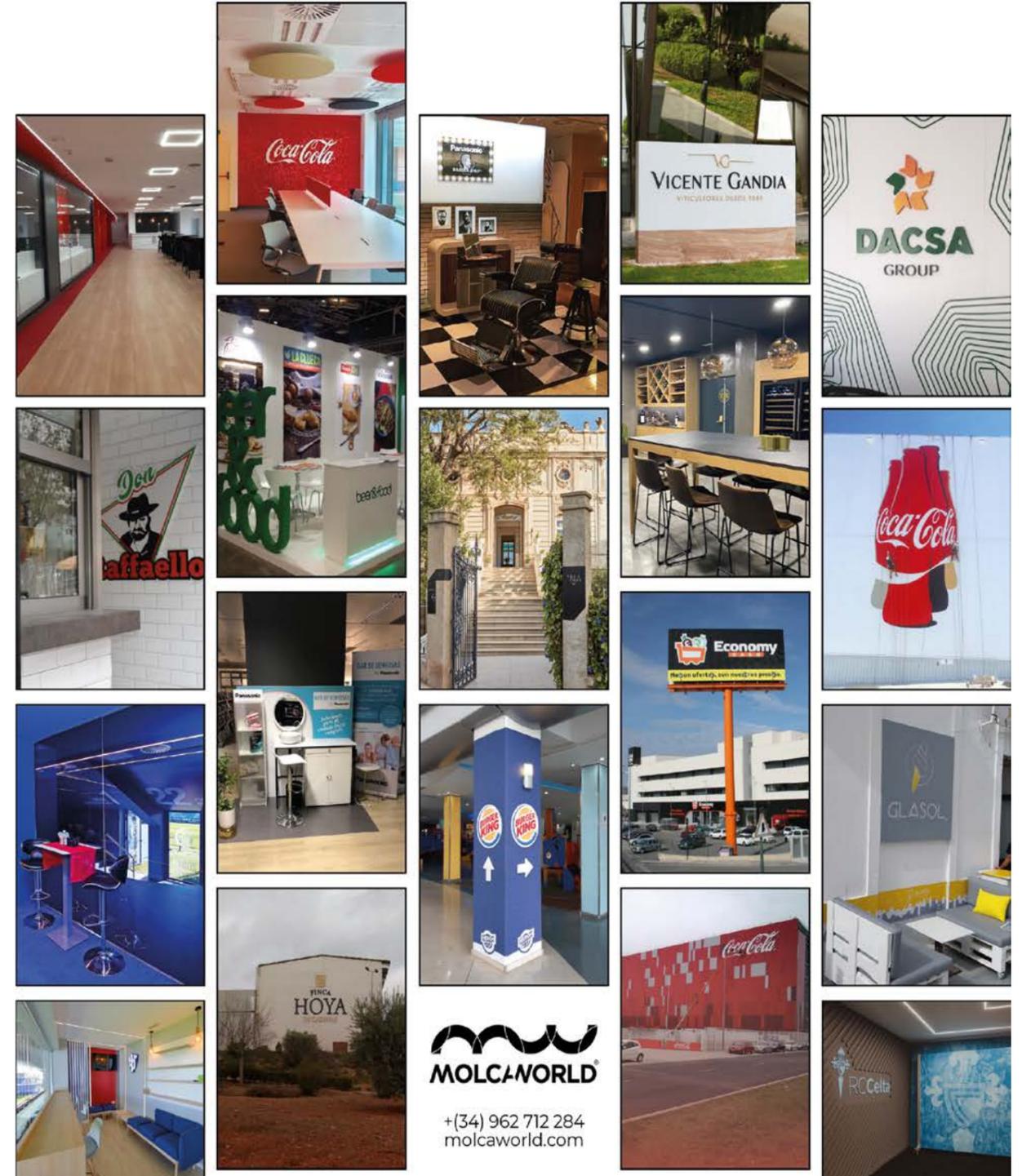
Ofrecen productos exclusivos traídos desde las Islas Canarias, algo que los hace especiales. Entre otros disponen de productos como Savia de Palma procedente de la Gomera, o su carta de vinos autóctonos de características únicas. Lo anterior, sumado a la deliciosa oferta gastronómica que ofrecen entre la que se pueden encontrar platos como Ropa Vieja, Tabla de Queso Canario o Huevos Pijos, convierten a este establecimiento en un imprescindible en la lista de cualquier amante de la comida.

¡Bienvenidos!



# DECORACIÓN RETAIL LOCALES

CON Y SIN  
REFORMA



  
**eranovum**

La nueva era de la energía

Instalamos **puntos de recarga de vehículos eléctricos** en tu establecimiento

- Nos hacemos cargo de **todos los costes** asociados y **compartimos beneficios** de las recargas
- Te ayudamos a **fidelizar y atraer a clientes** que tengan vehículo eléctrico

**CONTACTO**

Javier Alcalá  
Delegado de Levante

621 309 039  
javier@eranovum.energy

 /eranovum-energy  @eranovum\_energy  eranovum.energy

# NOTICIAS





## BASES

La Federación Empresarial de Hostelería de Valencia (Hostelería Valencia) está formada por las siguientes asociaciones:

- Asociación Empresarial de Cafés-Bares y Cafeterías de Valencia y provincia.
- Asociación Valenciana de Empresarios de Restaurantes Federados.
- Asociación Empresarial de Salones de Banquetes y Caterings de Valencia.
- Asociación Empresarial de Ocio de Valencia.
- Asociación Empresarial de Hospedaje Provincial Valenciano, Mediana y Pequeña Empresa.
- Asociación Valenciana de Empresas de Restauración Organizada.
- Asociación de Empresarios de Hostelería y Turismo de Cullera y la Ribera Baja.
- Asociación de Hostelería de Torrente.

Dentro de las actividades está la realización de actos y eventos de carácter sectorial y social, que tengan como objetivo aumentar el reconocimiento del sector y mejorar el conocimiento y la cohesión entre los empresarios hosteleros. En esta línea, se convocan los “Premios Hostelería Valencia”, que se regirán de acuerdo con las **siguientes Bases**.

### Artículo 1. OBJETIVO y CATEGORÍAS

Se establecen las bases reguladoras para la concesión, en régimen de concurrencia competitiva, de los “Premios Hostelería Valencia 2025” en las categorías que a continuación se definen:

- » **Trayectoria profesional.** Se otorga el premio al /la profesional hostelero/a que haya destacado de manera especial, a través de su trayectoria profesional en la hostelería.
- » **Emprendedor/a hostelero/a.** Se otorga el premio al/la emprendedor/a hostelero/a que haya destacado de manera especial durante su emprendimiento en el sector hostelero o en la apertura de locales de hostelería.
- » **Diseño en hostelería.** Se otorga el premio a la persona/empresa que haya destacado por la puesta en valor del diseño o imagen como elemento diferencial de su local.
- » **Periodismo y hostelería.** Se otorga el premio a la persona o entidad que haya destacado por la difusión de información relacionada con el sector hostelero.
- » **Innovación y calidad.** Se otorga el premio a la empresa o persona que haya destacado en la implantación o desarrollo de avances tecnológicos, digitales u otras innovaciones relacionadas con el sector hostelero.
- » **Empresa familiar hostelera.** Se otorga el premio a la empresa que al menos durante dos generaciones se haya dedicado a la hostelería.
- » **Fidelidad y apoyo al sector.** Se otorga el premio a la persona o entidad que haya demostrado un compromiso real en favor de las empresas hosteleras valencianas.
- » **Gastronomía sostenible:** Se otorga el premio a la persona/empresa que haya destacado por su esfuerzo a la hora de fomentar las prácticas sostenibles en el sector, llevando a cabo iniciativas que preserven el medio ambiente, como la puesta en valor de los productos locales y de temporada, el ahorro energético, la gestión de recursos o la reducción de residuos alimentarios.
- » **Premio al Servicio de Sala:** Se concederá un reconocimiento al profesional que haya destacado por su labor en el campo de sala y que sirva de ejemplo y puesta en valor de la importancia del servicio de Sala y de la excelencia en la atención al cliente.

### Artículo 2. REQUISITOS DE PRESENTACIÓN

**2.1.** Podrán optar a los premios todas las personas físicas y/o jurídicas que sean titulares de algún establecimiento y sean miembros de la Federación Empresarial de Hostelería de Valencia, excepto aquellas categorías que por su contenido no necesiten este requisito.

**2.2. Podrán ser propuestos:**

- a) Por la propia asociación a la que pertenecen.
- b) Directamente a título particular, toda la empresa o persona física que se considere merecedora de alguna de las categorías. En ambos casos el cumplimiento del resto de requisitos será común a ambas formas de proposición.

### Artículo 3. CONTRAPRESTACIONES

- 3.1. Los premios, en cada una de las modalidades, consistirán en una escultura original.
- 3.2. Los galardonados podrán hacer mención del premio en sus acciones de promoción y de publicidad, nombrando de forma destacada la modalidad, a la edición del premio y a la propia HOSTELERÍA VALENCIA y su logotipo. No existirá contraprestación económica alguna.

### Artículo 4. Presentación de CANDIDATURAS y PLAZOS

- 4.1. Las candidaturas se en formato digital por mail a [prensa@hosteleriavalencia.es](mailto:prensa@hosteleriavalencia.es) y/o en formato físico al domicilio social de la FEDERACIÓN EMPRESARIAL DE HOSTELERÍA DE VALENCIA: HOSTELERÍA VALENCIA. C/ Ontinyent 3-5 bajo, CP: 46008, Valencia.
- 4.2. El PLAZO de presentación de solicitudes FINALIZARÁ el día 31 de agosto de 2025.
- 4.3. La presentación de candidatura deberá estar compuesta por:
- Currículum y foto en caso de persona o logo y fotografía de sede en caso de empresa.
  - Definición a la empresa que pertenece.
  - Logros más importantes obtenidos enfocados a la categoría.

### Artículo 5. JURADO

La aprobación definitiva de los premiados y reconocidos en los “Premios de la Hostelería Valenciana” corresponde a un jurado compuesto por personalidades referentes del sector, formado por personas o entidades de reconocido prestigio en el sector.



NUESTROS **60 AÑOS** DE PERMANENCIA EN EL SECTOR NOS PROPORCIONA UNA AMPLIA EXPERIENCIA Y CONOCIMIENTOS QUE NOS AVALAN COMO UNA EMPRESA PREOCUPADA POR LA **CALIDAD**, EL **BUEN SERVICIO** Y **BUEN TRATO POR NUESTROS CLIENTES**.

**ESPECIALISTAS EN ...**

**AVERÍAS, VENTA, INSTALACIÓN Y MANTENIMIENTO**



LAVANDERÍA  
INDUSTRIAL



MAQUINARIA DE  
HOSTELERÍA



CÁMARAS  
FRIGORÍFICAS



EQUIPOS DE AIRE  
ACONDICIONADO



EQUIPOS DE  
EXTRACCIÓN

## JOSÉ LUIS ÁLVAREZ ALMEIDA ELEGIDO PRESIDENTE DE HOSTELERÍA DE ESPAÑA

José Luis Álvarez Almeida fue elegido presidente de Hostelería de España en la Asamblea General Electoral que se celebró el pasado 20 de marzo en la sede de CEOE. Sustituyó en el cargo a José Luis Yzuel, que hasta su fallecimiento fue el máximo representante de la hostelería durante dos legislaturas, de 2017 hasta este mismo año.

La Asamblea General, en la que participaron representantes de todas las asociaciones territoriales y de subsectores, contó además con la participación de Antonio Garamendi, presidente de CEOE, y del ministro de Industria y Turismo Jordi Hereu.

A Almeida, le acompañará en esta legislatura como vicepresidente en el comité ejecutivo, entre

otros, Manuel Espinar, presidente de Hostelería Valencia. Almeida pretende que su legislatura esté caracterizada por la unidad, siguiendo con la estela marcada por Yzuel: “estar unidos y trabajar por el sector, representándolo bajo el paraguas de Hostelería de España”.

El pasado mes de mayo, en la Federación de Hostelería de Valencia, recibimos al presidente de Hostelería España. Una interesante reunión a la que también asistieron representantes de las juntas directivas de las asociaciones de la Federación, y en la que se abordaron temas de actualidad del sector y los retos a los que se enfrenta la hostelería en el presente y los próximos años.

## MANUEL ESPINAR GALARDONADO EN LOS PREMIOS AMER 2025 POR SU TRAYECTORIA Y GESTIÓN DE LA DANA

El pasado mes de marzo Manuel Espinar, presidente de Hostelería Valencia, recibió un reconocimiento en los Galardones 2025 de AMER. Concretamente recibió el premio “José Ramón Gumuzio” que la Asociación Madrileña de Empresas de Restauración otorga para reconocer la trayectoria y contribución al sector de la hostelería.

Este reconocimiento cobra aún más significado por su impecable gestión ante la DANA. Lideró junto a Hostelería Valencia la defensa y la recuperación de los cientos de establecimientos de hostelería que se vieron afectados. Un referente de liderazgo y compromiso en el sector en tiempos de desafío.

Un merecido homenaje en una noche donde la excelencia gastronómica y el compromiso con la hostelería fueron los máximos protagonistas.



**organismo de control autorizado**  
INSPECCIÓN ELÉCTRICA LOCALES PÚBLICA CONCURRENCIA - o.c.a

**organismo certificación administrativa**  
APERTURA INMEDIATA ACTIVIDADES - o.c.a

**laboratorio ensayos acústicos**  
AUDITORIAS ACÚSTICAS - ecmca

**Tratamientos Acústicos Integrales**  
INGENIERÍA ACÚSTICA - INSONORIZACIONES

- **Certificación de la actividad para apertura inmediata**
- **Inspección Oficial de la Instalación eléctrica en Locales de Publica Concurrencia (Al inicio y cada 4 años)**
- **Auditorias Acústicas Oficiales y Certificados (Al inicio y Cada 5 años)**
- **Ingeniería Acústica. Diagnósticos y Soluciones. Insonorización Locales y Viviendas**

juanjo.labios@iseval.net  
www.tratamientosacusticos.net  
www.iseval.net  
Tels. 96 397 01 50 / 666 527 382



**C/. Poeta Llorente, 37 Bajo  
46200 Paiporta (Valencia)**

## CONHOSTUR PRESENTA LA GUÍA 'SABOR A SOSTENIBILIDAD' PARA LA HOSTELERÍA DE LA COMUNITAT

Con motivo del Día de la Gastronomía Sostenible celebrado el pasado 18 de junio, **CONHOSTUR**, consciente de que es fundamental la implicación del sector hostelero en la misión de establecer la Comunitat Valenciana como un destino comprometido con la sostenibilidad, ha desarrollado junto a **Turisme Comunitat Valenciana 'Sabor a Sostenibilidad: Guía de buenas prácticas en sostenibilidad para el sector hostelero de la Comunidad Valenciana'**. Un documento para concienciar y ayudar a los establecimientos del sector a que mejoren su gestión y estrategia empresarial con el objetivo de ser más respetuosos hacia el medio ambiente.

La guía pretende servir para incentivar a los establecimientos a implementar cambios que reduzcan su huella de carbono. Esto incluye la optimización del uso de energía, la gestión eficiente del agua, la reducción de residuos, la gestión del desperdicio alimentario y la gestión de las compras a través de la elección de proveedores locales y productos ecológicos.

Se les dan herramientas a los hosteleros para conocer cómo mejorar sus prácticas empresariales para convertirse en más sostenibles, todo a través de la autoevaluación, con un ejercicio de control y seguimiento de la propia actividad. Para ello la guía propone una serie de tablas de apoyo para conocer y mejorar sus negocios. Aunque se recuerda que para determinados diagnósticos es necesario recurrir a servicios profesionales.

La publicación de esta guía forma parte del plan de acción de CONHOSTUR para el sector hostelero con el que se pretende reforzar los valores de

nuestra Comunitat como destino turístico sostenible, iniciado el año pasado y que está teniendo continuidad en el presente 2025.

Posicionar a la Comunitat Valenciana como destino turístico comprometido con la sostenibilidad supone, además de conseguir un territorio más responsable a nivel medioambiental, buscar el desarrollo económico y social, atrayendo a consumidores de dentro y fuera de la Comunitat que valoran la responsabilidad ambiental y la calidad de vida.

La Guía está acompañada de un paquete de contenidos gráficos, con infografías de cada campo para su difusión por separado y un video tutorial con las principales buenas prácticas para su comunicación a las empresas hosteleras. Material que será divulgado a través de los canales oficiales de CONHOSTUR.

También se puede descargar la guía en el siguiente enlace: <https://conhostur.es/publicaciones>.



## RESTAURANTE EL GASTRÓNOMO, 40 AÑOS DE HISTORIA HOSTELERA VALENCIANA

Este año El Gastrónomo se encuentra de celebración, y no es para menos, cumple 40 años desde su apertura, tiempo que le ha valido para convertirse en todo un clásico en la ciudad de Valencia. Hablamos con José Martínez, su dueño, que nos comparte su experiencia al cargo del restaurante sustituyendo a su padre, además de cómo ve el presente y el futuro del local.

**P: ¿Qué te deja tu padre cuanto tu coges el mando del negocio?**

**R:** No solo nos dejó una empresa que funcionaba como un reloj, nos dejó una manera de hacer las cosas, de funcionar, de trabajar... Una filosofía de la hostelería muy clara en la que el objetivo es la satisfacción del cliente.

**P: ¿En qué punto se encuentra El Gastrónomo?**

**R:** Ahora cumplimos 40 años y tengo un equipo con el que estoy muy contento, estamos en un momento muy bueno, en plena forma.

**P: ¿Cómo empieza El Gastrónomo?**

**R:** Mi padre en mayo del 1985 materializa el que había sido su sueño y abre El Gastrónomo. Empieza con una idea muy clara: ofrecer el mejor producto y un servicio de calidad. Van pasando los años y se establece como uno de los mejores restaurantes de la ciudad.

**P: ¿Cuál es vuestra filosofía actual?**

**R:** El Gastrónomo continúa en la misma línea, un súper servicio en sala y un producto de calidad. Tenemos una cocina que no deja de innovar siempre mirando con respeto a la tradición, pero pensando en la innovación y la vanguardia.

**P: ¿Cómo afrontáis el futuro?**

**R:** Pretendemos seguir en la misma línea que marcó mi padre y que nos ha traído hasta aquí, siempre sorprendiendo a nuestros clientes de muchas maneras.

# HOSTELERÍA VALENCIA CELEBRARÁ EL DÍA DE SANTA MARTA, PATRONA DE LA HOSTELERÍA, CON UN EVENTO PARA PONER EN VALOR A LOS PROFESIONALES DEL SECTOR

El próximo 28 de julio desde Hostelería Valencia hemos organizado un evento para celebrar el Día de Santa Marta, patrona de la hostelería. Con este acto buscamos poner en valor la labor de los profesionales del sector, el alma de nuestros locales, y ofrecerles una jornada lúdica de descanso, networking y unión.

La celebración se extenderá desde las 18:00 hasta las 00:00, tiempo en el que nuestros proveedores organizarán sorteos y talleres enfocados a los profesionales hosteleros y su labor diaria. El lugar elegido para acoger el evento será Loco Club, establecimiento asociado a la Federación.



¡No pierdas la oportunidad de participar en esta jornada de celebración y unión de la hostelería! Puedes inscribirte en el siguiente enlace: <https://forms.gle/b2yH7oWcP5Lt6ETn9>.



## 40 años ofreciendo surtido, calidad y servicio a profesionales como tú.

Llámanos y te asesoramos de forma personalizada:

963 979 218 | 690 880 850 | [televenta.horeca@abordo.es](mailto:televenta.horeca@abordo.es)

[www.abordo.es](http://www.abordo.es)   



# DO VALENCIA PRESENTA LA CAMPAÑA “VALÈNCIA, GRACIAS A TI” PARA PONER EN VALOR LA CADENA PRODUCTIVA DE NUESTRO VINO

La Denominación de Origen Valencia presentó este año, con motivo de la celebración de la 19ª edición de su Noche del Vino, una campaña de comunicación llamada “València, gracias a ti” que pone en valor a toda la cadena de valor del vino valenciano.

Con la iniciativa rinden homenaje a todas las personas que, de una forma u otra, apuestan cada día por los vinos valencianos, desde el productor hasta el consumidor final. Y en ese proceso los hosteleros

juegan un papel fundamental, poniendo en valor el producto local valenciano al elegir incluirlo en las cartas de sus restaurantes.

Es por ello que DO Valencia invitó a participar en la campaña a Manuel Espinar, presidente de Hostelería Valencia, que en representación del sector reflexionó sobre como “los productos de kilómetro cero son tractores de nuestra economía y por ello los hosteleros debemos saber enfocárselo al cliente para que consuma de ello”.



## Sobre la DO Valencia

La Denominación de Origen Valencia trabaja para promover y proteger la excelencia de los vinos de la región. Con una rica herencia vitivinícola y un firme compromiso con la sostenibilidad, sus vinos destacan por su autenticidad, diversidad y calidad reconocida tanto a nivel nacional como internacional.

Está compuesta por 32 bodegas ubicadas en territorio valenciano, entre ellas Bodegas Vicente Gandía, una de las empresas que se incluyen entre nuestra cartera de proveedores.



## HOSTELERÍA VALENCIA PARTICIPA EN LA 'V FERIA VALENCIA EMPLEA'

El pasado mes de abril se celebró la Feria Valencia Emplea, una cita organizada por el Ayuntamiento a través de Valencia Activa que tiene como objetivo promover la inserción laboral de los valencianos, conectando a personas que buscan empleo con negocios que lo ofertan.

Se trata de un evento donde se pueden encontrar desde maratones de entrevistas para conocer a recursos humanos de más de 100 empresas, hasta conferencias y mesas redondas de orientación laboral, pasando por stands informativos o un buzón de currículums.

Desde Hostelería Valencia, como representantes del sector, fuimos invitados por parte de la Confederación Empresarial de la Comunitat Valenciana (CEV) a estar dentro de su carpa con un stand para atender a todas aquellas personas que, o bien quisieran empezar a formar parte de la hostelería, o bien ya lo hubiesen hecho y quisieran seguir desarrollando su carrera profesional en uno de los sectores más importantes de la economía española.

Con antelación recopilamos necesidades de empleo de varias de nuestras empresas asociadas, y con ello fuimos recibiendo al público interesado y trasladándoles aquellas vacantes que considerábamos que se adaptaban a ellos mejor para que se pusiesen directamente en contacto con la empresa y concertasen una cita para realizar una entrevista.



BAJO EN CALORÍAS SABOR ORIGINAL

Ahora disfruta del sabor de siempre solo en

**fuze tea®**

**¡Pruébalo!**

UN REFRESCO DE TÉ DE LA FAMILIA COCA-COLA®

## Nosotros trabajamos para que todo te resulte más sencillo



En Caixa Popular siempre hemos cuidado al Sector de la Hostelería convencidos de la importancia que tiene en nuestra sociedad. Por este motivo nos encontrarás a tu lado. Todas nuestras oficinas están abiertas para ayudarte en lo que puedas necesitar.

- **Financiación de impuestos.**
- **Líneas de crédito para el pago de nóminas.**
- **Leasing para la compra de equipos de maquinaria.**
- **Préstamos verdes para la mejora de la eficiencia energética de tu local.**
- **Préstamos hipotecarios para reforma o compra de locales.**

### Disponemos de líneas especiales con condiciones ventajosas que se adaptan a ti.

Además, a través de nuestro convenio de colaboración con FEHV tenemos reservadas para ti las mejores condiciones del mercado:

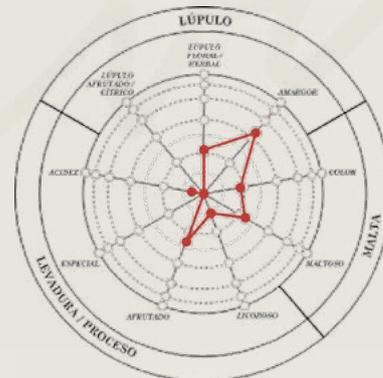
- **TPV.** Tasa de descuento del 0,25% por operación. O, si lo prefieres, tarifa plana mensual según tu nivel de facturación.
- **Innovadores sistemas de cobro electrónico (PayGold)**

**Mahou**  
*Reserva*

## “LA EXTRA DORADA DE MAHOU”

Una cerveza con un  
sabor único, con  
cuerpo y un toque de  
intensidad

Para esos días en los que  
quiero seguir disfrutando de  
mi cerveza de siempre, pero  
con un punto más especial.



Ingredientes especialmente  
seleccionados: **la malta Munich**  
proporciona matices **acaramelados**  
y los **lúpulos americanos** en late  
hopping aportan un refinado aroma.



Descubre la nueva  
Mahou Reserva en  
nuestra tienda  
Mahou San Miguel.